



EXPÉRIENCES
SUR LA BONIFICATION
DE TOUS LES VINS,
TANT BONS QUE MAUVAIS,
LORS DE LA FERMENTATION;

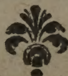
OU

L'ART DE FAIRE LE VIN,

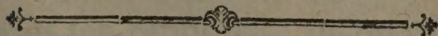
A l'uſage de tous les Vignobles du Royaume.

Avec les Principes les plus eſſentiels ſur la maniere de gouverner les VINS.

PAR M. MAUPIN.



A PARIS,
Chez MUSIER, fils, Libraire, Quai des Auguſtins, au coin de la rue Pavée.



M. DCC. LXX.



PRÉFACE.

IL eſt des Arts auſſi utiles que l'art de faire le Vin; mais il n'en eſt peut-être aucun dont la perfection ſoit auſſi néceſſaire & puiſſe devenir auſſi avantageuſe. Cet objet mérite ſi manifeſtement la préférence ſur tant d'autres, pour leſquels cependant on l'a négligé, il eſt ſi intéreſſant pour qui l'enviſage ſous tous ſes rapports, qu'on ne

peut aſſez s'étonner de l'indifférence avec laquelle on ſemble généralement l'avoir regardé juſqu'à ces derniers tems.

Le Vin eſt le plus grand, ſouvent le ſeul bien d'un grand nombre de Citoyens; c'eſt la branche la plus étendue & la plus fructueuſe de notre Commerce avec l'Etranger; c'eſt, par le produit immenſe des droits dont il eſt chargé en tant de manieres & ſous tant de noms, une des principales ſources des revenus du Roi; enfin c'eſt

la boiſſon propre & habituelle de la Nation. Que de titres pour s'en occuper ! Cependant, malgré des conſidérations auſſi preſſantes, malgré la néceſſité évidente de perfectionner une boiſſon qui, ſuivant qu'elle eſt bonne ou mauvaiſe, fait régulierement deux ou trois fois par jour du bien ou du mal à un très-grand nombre d'hommes ; malgré, dis-je, toutes ces raiſons & la réunion, peut-être unique, de tant d'intérêts divers, on ignore preſqu'entierement l'art de faire le Vin.

A la vérité, à cela près, on ne laiſſe pas toujours que d'en faire; mais, par-tout, ſans en excepter même les vignobles les plus renommés, on le fait ſans principes, ou du moins, preſque toujours contre les vrais principes, & par conſéquent ſans art, puiſqu'à proprement parler, on ne peut pas dire qu'il y en ait où il n'y a point de théorie, ou lorſqu'il n'y en a que de fauſſe. L'art de faire le Vin, cet art ſi néceſſaire, ſinguliérement en France, où la fabrique de cette

denrée eſt la premiere, la plus conſidérable & la plus précieuſe de toutes nos fabriques; cet art, dis-je, eſt donc encore inconnu, ou au moins très-borné. On peut en juger par le peu de documens que nous fournit ſur cette matiere la Chymie même, dont cet art, pourtant, eſt une des parties des plus généralement intéreſſantes, & de tous les objets particuliers qui dépendent de cette ſcience, celui dont la perfection a le plus de droit à ſes lumieres, à ſon atten-

tion & à ſes travaux (*). On en jugera encore mieux par les mauvaiſes qualités d'une partie de nos Vins, qu'apparemment il auroit été de l'humanité & de l'intérêt public de s'occuper à corriger plutôt qu'à perfectionner des arts de pure curioſité ou d'une petite utilité, & ſurtout d'un uſage bien moins

(*) Cette vérité, ſans doute, eſt connue de tous les Chymiſtes ; mais la grande difficulté du ſuccès, les expériences longues & coûteuſes, néceſſaires pour y parvenir, & plus encore le défaut d'occaſion, ſont les juſtes motifs qui les ont éloignés de l'entrepriſe.

commun. Je ne rappellerai point ici ces mauvaiſes qualités, j'en parlerai ailleurs. Je ne dirai rien non plus des différentes manieres dont on prépare le Vin dans tous nos vignobles; il eſt certain qu'il n'y en a aucune qui aille juſte au but : c'eſt ce qu'il me ſeroit aiſé de prouver en les rapportant; mais les principes & les procédés que je vais préſenter le prouveront encore mieux par la confrontation que chacun en pourra faire avec les pratiques qu'il ſuit ou qu'il con-

noît. Ces principes & ces procédés feront la matiere des deux premiers Chapitres. Dans le troisiéme je rapporterai les expériences propres à en démontrer la solidité, après avoir proposé dans le second les principes les plus essentiels sur la maniere de gouverner les Vins. Le quatriéme sera employé à faire voir la nécessité & les avantages de la bonification des Vins par rapport au Propriétaire de vignes, au Roi, au Consommateur & au Commerce.



L'ART
DE FAIRE LE VIN ROUGE,
ET MÊME LE VIN BLANC (*a*).

CHAPITRE PREMIER.
Principe de l'Art de faire le Vin.



LE Vin est une liqueur qui ne peut être produite que par la fermentation. Sans la fermentation il est impossible de faire du Vin. Premier Principe.

(*a*) On entend les Vins blancs faits de raisins blancs, & dont la parfaite blancheur n'est point une qualité nécessaire & intéressante, comme il s'en trouve dans le Berry & dans beaucoup d'autres Vignobles.

Mais la fermentation eſt plus ou moins parfaite, elle donne un vin plus ou moins bon, ſuivant qu'il y a une plus ou moins grande quantité de ſubſtances fermenteſcibles, du moût ſur leſquelles elle agit. Il eſt clair que ſi la fermentation ne ſe paſſe que dans une portion de ces ſubſtances, il n'y a que cette portion qui puiſſe faire du vin; l'autre, ne perdant point ſa premiere qualité, n'y peut contribuer pour rien, & au contraire; ainſi, ſi la portion fermentée ne monte qu'au tiers ou à la moitié, le vin n'eſt, & ne peut être regardé tel que pour un tiers ou pour une moitié, puiſqu'il n'y a que ce tiers ou cette moitié qui

ait la combinaiſon vineuſe, & non la totalité (*a*); donc la fermentation univerſelle eſt la plus parfaite, celle qui donne le meilleur vin, le vin le plus vineux. Second Principe.

Cependant ce n'eſt point aſſez que la fermentation ſoit univerſelle, & qu'elle ait parcouru ſucceſſivement toutes les parties du moût; il faut encore qu'elle ſoit ſimultanée, ou du moins que ces parties aient fermenté dans le moindre tems poſſible. La fermentation n'eſt bonne qu'autant qu'elle eſt prompte:

(*a*) De là vient la verdeur des Vins, & beaucoup de leurs autres défauts, tels que leur crudité, leur peu de chaleur & de durée, leur filage ou graiſſe, lorſqu'ils ſont faits de raiſins mûrs.

dès qu'une fois elle s'affoiblit ſenſiblement, il faut l'arrêter.

Ce n'eſt pas qu'à la faveur de la chaleur qui ſe conſerve long-tems dans le vin, on ne doive croire que quelques-unes des parties qui avoient échappé à la premiere ardeur de la fermentation, ne ſoient dans le cas de l'éprouver; mais on doit croire auſſi qu'en maintenant le vin dans cette chaleur, elle agit de préférence ſur les parties déjà fermentées, & en enléve ce qu'elles ont de ſpiritueux & de plus volatil, & que par-là elle fait, ſans comparaiſon, beaucoup plus de mal que de bien : ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'en ayant voulu faire l'expérience, mon vin

au bout de dix jours, ou pour bien dire de quatre ou cinq, au lieu d'en être mieux, avoit beaucoup perdu de ſon feu & de ſa force vineuſe. Je réponds que c'eſt un des plus grands torts qu'on puiſſe faire au vin. 3e. Principe.

Dire qu'il eſt à propos que la fermentation ſoit ſimultanée & s'acheve promptement, c'eſt dire qu'il faut qu'elle ſoit grande, forte, vigoureuſe & même violente, & c'eſt de quoi on ne doit pas douter, quoi qu'en penſent beaucoup de perſonnes, & même des Sçavans.

Dans un Mémoire imprimé, qui a remporté le Prix de Phyſique à l'Accadémie de Lyon en 1761, » l'Auteur prétend que

» c'eſt une erreur de croire, com-
» me on le croit communé-
» ment, dit-il, que plus la fer-
» mentation eſt violente, & plus
» le Vin eſt généreux. Dans une
» violente agitation, continue-
» t-il, les principes ſont confon-
» dus, & dans un tel mouve-
» ment, que la combinaiſon ne
» s'en fait pas exactement. Le
» Vin n'eſt jamais auſſi excellent
» que quand la fermentation
» moins fougueuſe ſubſiſte quel-
» que tems ». Mais 1° en Chy-
mie les combinaiſons, qui ſe font
avec grande effervescence, en
ſont-elles, pour cela, moins inti-
mes & moins parfaites? 2°. Si
la fermentation manque de feu
ou de force, comment pourra-

t-elle ſe faire jour & s'établir dans le ſuc des raiſins verds; c'eſt-à-dire, dans des parties qui en ſont dans le plus grand éloignement? Plus le moût a de verdeur, & plus il faut que la fermentation ſoit ardente : ceci eſt confirmé particuliérement par celles de mes expériences qui ont eu le plus de ſuccès. Quatriéme Principe.

Mais ce ſeroit peu d'avoir établi dans les deux derniers principes la néceſſité d'une fermentation violente & ſimultanée, ſi on manquoit de moyens propres à l'opérer. Il y en a pluſieurs qui peuvent la favoriſer ; mais je n'en connois qu'un ſeul qui, au beſoin, puiſſe la produire, &

même la forcer : c'eſt la chaleur artificielle ou ſurcroît de chaleur; mais ce ſurcroît de chaleur, ce n'eſt que par les chaudronnées de raiſins bouillans qu'on peut le procurer ; ſans ce véhicule, ſans ces chaudronnées, il eſt impoſſible dans certaines années, quelles que ſoient les autres précautions, d'obtenir une parfaite fermentation, & de parvenir à corriger les vins de leur verdeur ; encore ces chaudronnées, pour faire leur effet, doivent-elles être appliquées tout au commencement du travail, immédiatement après le foulage ; ſans quoi elles ſeroient à-peu-près inutiles. En les employant à propos & en quantité convena-

ble, voici les avantages qu'elles procurent. 1°. En accélérant la fermentation & en la rendant plus ſimultanée, il en réſulte qu'il y a moins d'évaporation, & par conſéquent moins de déperdition d'eſprit. Si le travail ſe ſe fait en 12, 24, ou 48 heures, il paroît démontré qu'il s'échappe moins de parties volatiles & ſpiritueuſes que s'il eût duré 4 ou 5 jours. 2°. La fermentation étant, de l'aveu des plus grands Chymiſtes (*a*), & d'ailleurs cela eſt prouvé de reſte par l'expérience, étant, dis-je, d'autant plus forte, d'autant plus étendue que la chaleur eſt plus grande, il s'en-

---

(*a*) *Voyez* entr'autres M. Maçquer, dans le Dictionnaire de Chymie, au mot *Vin*, *p.* 633.

fuit que beaucoup de parties, trop éloignées de la fermentation pour la fubir naturellement, l'éprouvent cependant à l'aide du furcroît de la chaleur. Les expériences dont je rendrai compte, quoiqu'elles n'ayent pas eu toutes, à beaucoup près, le même fuccès, faute d'avoir toujours employé les chaudronnées à tems, s'accordent toutes à prouver cette derniere vérité, dont il eft aifé de voir que l'on peut tirer un très-grand parti, en appliquant à propos les chaudronnées. Ces chaudronnées, de l'aveu de toutes les perfonnes qui en ont fait ufage, & qui par conféquent en ont vu de plus près les effets furpre-

nans, font un moyen fûr, facile & le plus efficace de tous pour corriger nos mauvais vins, & leur donner de la qualité; c'eft le cinquiéme Principe.

La chaleur s'évaporant en d'autant plus grande quantité que rien ne l'arrête, & cette chaleur étant néceffaire pour opérer une parfaite fermentation; il eft clair qu'il faut la retenir, & que le feul moyen pour la retenir & les efprits qui s'échappent en grande quantité lorfque la fermentation approche de fa fin, eft de couvrir le vaiffeau dans lequel fe fait le vin: fixiéme Principe.

Mais comme, quelque bien couvert que foit le vin, la portion de

chaleur & de parties ſpiritueuſes retenues dans la cuve au-deſſus du marc, ne s'en trouve pas pour cela moins hors de ce marc & du moût, dans leſquels, pourtant, ils feroient bien plus d'effet qu'au-deſſus, & que d'ailleurs cette chaleur & ces eſprits (qu'il ne faut pas confondre avec la chaleur ſuffoquante, qui en eſt bien différente & qu'on ne cherche point ici à conſerver,) ſe diſſipent & s'échappent en plus grande quantité d'une cuve où il y a beaucoup de vuide, que de celle où il n'y en a point, ou que bien peu; il s'enſuit, ſans prétendre toutefois en faire une condition néceſſaire, qu'il eſt très-utile pour la fermentation que la

cuve ſoit preſque pleine, & que le couvercle touche à-peu-près au marc lorſqu'il eſt dans ſa plus grande élévation. On conçoit que ſi, entre le marc & le couverçeau, il y a un pied ou deux de diſtance, ce vuide ſe remplit néceſſairement de feu & d'eſprits qui, ſans lui, ſeroient reſtés dans le moût & dans le marc; auſſi, pour prévenir cet inconvénient autant qu'il me ſera poſſible, ſuis-je décidé à faire faire des cuves de différentes grandeurs: j'aimerois mieux, malgré tout, 3 muids de vendange dans une cuve de 3 muids, & 2 muids dans une cuve de 2, que 5 dans une cuve de 8 & même de 7; ſeptiéme Principe.

Comme la raffe a entr'autre défaut, ceux de durcir le vin & de lui donner plus de grossiereté : il peut y avoir de la prudence à la bannir de la cuve; mais comme aussi, d'un autre côté, elle a la propriété de fermenter, ainsi qu'on peut s'en convaincre en la mettant tremper dans l'eau, il est plus que probable qu'elle peut exciter & accélérer la fermentation vineuse. (La fermentation excite bien certainement la fermentation & peut même l'exciter très-promptement, j'en ai la preuve.) Il y a donc raison pour & raison contre; mais la raison pour est la plus forte & doit l'emporter. Il faut donc laisser la grape, mais en partie, ainsi que je le marquerai

querai ci-après ; la grape employée ſobrement peut non-ſeulement ſervir à la fermentation, mais elle peut dans certains cas contribuer à améliorer les vins foibles en les relevant & en leur donnant avec les autres principes plus de fermeté & un certain caractère vineux qui manque à beaucoup de vins dans les années pluvieuſes.

J'obſerverai à l'occaſion de la grape ou raffe, que dans les années même de pleine maturité, il n'y a point à craindre que le vin fait de raiſins égrapés, ſeulement aux trois quarts ou aux deux tiers, en tourne pour cela plus à la graiſſe. L'huile eſt d'autant plus atténuée, & il y en a

d'autant moins dans le vin des raiſins mûrs, que la fermentation a été plus forte & qu'elle en a converti une plus grande quantité en eſprit. J'ai au ſurplus l'expérience que du vin de raiſins entiérement égrapés, & bien plus rigoureuſement que je ne le conſeille, s'eſt parfaitement conſervé juſqu'au bout de deux ans qu'il a été conſommé : ce fait eſt certain ; huitiéme principe.

La fermentation en général eſt d'autant plus grande & plus complette que toutes autres choſes égales, le vaiſſeau dans lequel ſe fait le vin, contient une plus grande quantité de vendange, que le bois de ce vaiſſeau eſt plus épais, que la vendange a

plus de maturité, que le degré de maturité, & peut-être même de verdeur, en eſt plus égal, qu'elle a été coupée en moins de tems, qu'il y a eu moins de raiſins écraſés avant le parfait foulage, & que ce foulage a moins traîné en longueur : toutes ces obſervations font le neuviéme principe.

J'ai ajoûté ces ſix derniers principes à ceux que j'ai déjà publiés : 1°. Pour raſſembler ſous un même point-de-vue tout ce qui appartient & concourt à la fermentation vineuſe: 2°. Pour fixer & indiquer les qualités que doit avoir cette fermentation pour être parfaite : 3°. Pour ne rien laiſſer ignorer ou pour aver-

tir de la plus grande partie des causes, & des moyens qui peuvent y contribuer. Tous ces objets sont si importans, & jusqu'à présent on a en eu des idées si vagues, si confuses & si oisives, que j'ai pensé ne pouvoir trop y insister & y répandre trop de jour.

Ce n'est pas qu'on ne sache, pour parler ainsi, le materiel de l'art; mais, faute de l'avoir approfondi, on en ignore le fond, les détails, les finesses & les ressources : on en ignore jusques aux premiers élémens; en sorte qu'on doit regarder l'art de faire le vin bien moins comme un art à perfectionner, que comme un art qui reste encore à

créer, puiſque, ainſi que l'obſerve M. Macquer à l'endroit ci-après cité, il manque encore de ſes principes les plus néceſſaires, des principes fondamentaux, ſur leſquels ſeuls on peut l'établir, qui en peuvent ſeuls faire un art. On ſait bien d'une manière générale qu'il faut que le vin ſoit fermenté ; mais c'eſt tout, du reſte, les conditions de cette fermentation, les cauſes, les moyens de la produire, le tems qu'elle doit durer, le degré de chaleur qu'elle doit avoir, ſes effets ; en un mot, tout ce qui eſt de l'eſſence même de l'art : voilà juſqu'à préſent, ce que perſonne, ce qu'aucun vignoble du Royau-

me ne ſait ou ne ſait que très-loin.

Cependant, ſans la parfaite connoiſſance de toutes ces choſes, comment réuſſir, ou plutôt comment ne pas ſe tromper dans un art qui, pour être exercé depuis tant de ſiécles, par un nombre infini d'hommes & ſouvent par des perſonnes très-éclairées, n'en eſt pas, pour cela, plus avancé ? Comment, ſi l'on ne connoît point la juſte valeur des principes, ſi on ne ſait point en embraſſer toutes les conſéquences, ſi, comme cela m'eſt arrivé à moi-même, à l'égard du couverceau & des chaudronnées, on étend trop ou trop peu les ef-

fets de certains procédés ; comment éviter de ſe méprendre dans un travail, où la moindre ignorance & la plus légère inattention mettent la plus grande inégalité dans les ſuccès ? Cela eſt impoſſible ; j'en pourrois faire voir la preuve dans les écrits, les eſſais & les fautes des Savans de la plus grande réputation ; mais je n'ai pas beſoin de chercher des exemples ailleurs que chez moi ; la plûpart des expériences dont j'ai à parler ſuffiſent pour juſtifier ce que je viens d'avancer.

La fermentation, quelque complette qu'elle ſoit, ne paſſe jamais d'elle-même ſans interruption, du premier au ſecond

degré. Ceci eſt prouvé par l'expérience de tous les vignobles, même de ceux où, comme dans le Berry, on laiſſe les vins pendant quinze jours, trois ſemaines & plus, dans la cuve. Dixiéme principe.

Plus, dans le moût des raiſins, verds ou non, la fermentation eſt univerſelle, & plus, entre autres choſes, le vin qui en eſt le produit, contient d'eſprits : il eſt impoſſible que cela ſoit autrement : puiſque le propre & le caractère particulier de la fermentation en queſtion eſt de faire des eſprits, il faut néceſſairement (& ceci eſt bien à remarquer) que plus elle agit, & plus elle en faſſe. Le vin bien fer-

menté a donc plus d'eſprits que celui qui l'eſt moins. Onzième principe.

Le vin eſt plus ou moins ſpiritueux, non-ſeulement à raiſon de la plus ou moins grande quantité d'eſprits qu'il contient, mais encore à raiſon de ce que ces eſprits ſont plus ou moins libres, plus ou moins combinés avec les autres principes du vin, & que ces autres principes ſont en plus ou moins grand nombre, en plus ou moins grande quantité. De-là vient que les vins rouges, quoique ſouvent plus abondans en eſprits, paroiſſent cependant en contenir, & en rendent preſque toujours moins que les vins blancs & autres ſemblables.

Ce principe peut, ſuivant les années & les circonſtances, ſervir de régle, particuliérement dans la façon des vins qui, *comme tous les grands vins, ont le défaut d'être trop chauds ou brûlans*, de *ceux qui ſont fumeux ou capitaux*, & enfin de ceux qui ſont *couverts*.

En diſpenſant le marc & la grape avec intelligence, en en mettant plus ou moins dans la cuve, les vins feront plus ou moins rouges, plus ou moins groſſiers, plus ou moins veloutés, & en auront plus ou moins de corps, plus ou moins de fineſſe. Cette obſervation regarde principalement les vins de prix & qui ſont deſtinés pour l'Etran-

ger ; mais pour qu'elle ne ſoit point infructueuſe pour le progrès du commerce extérieur de nos vins , il ne pourroit qu'être à déſirer que la Chambre du Commerce s'occupât des moyens de la faire valoir dans les vignobles où elle peut être le plus utile. Douzième principe.

Plus le vin eſt ſpiritueux, ou autrement dit, plus il contient d'eſprits ; & plus il eſt chaud: plus il eſt chaud, & moins, par je ne ſçais combien de raiſons, il eſt verd ou acide. Tout vin qui a actuellement la chaleur ſenſible du vin , n'a point de verdeur. Donc, le vin eſt d'autant plus chaud & moins verd, qu'il eſt plus chargé d'eſprits. (J'ai l'expé-

rience qu'une partie de bonne eau-de-vie, ſur quatre d'un vin très-verd & très-dur, a emporté entièrement la verdeur & la dureté de ce vin). Donc, plus on ſoutient, plus on preſſe la fermentation qui fait les eſprits, & plus les vins perdent de leur verdeur, & acquierent toutes les qualités qui font les bons vins.

Treizième principe.

Ouvrir, remuer & mouiller le marc, comme cela ſe pratique, ſinon par-tout, du moins dans beaucoup de vignobles, c'eſt refroidir ce marc & le vin, & par conſéquent troubler & interrompre la fermentation; c'eſt empêcher le vin de ſe faire, & de ſe charger des eſprits qui lui ſont ſi ſou-

vent nécessaires; c'est encore, quoique l'on croye peut être le contraire, nuire à la teinture du vin; les particules colorantes se détachent d'autant moins spontanément de la pellicule du grain, que le marc est plus humide & moins chaud : ainsi, dans la vue même de colorer le vin, il ne faut ni mouiller le marc ni le rabattre, comme cela se fait assez généralement; mais plutôt le laisser s'échauffer & consommer la plus grande partie de son humidité. J'ai sur tout cela des expériences précises, & je réponds que ce ne seroit que par mal-entendu qu'on m'en opposeroit de contraires. Quatorzième principe.

Le vin est d'autant moins dur,

plus coulant & moins indigeste ; qu'il s'y trouve plus d'esprits, qu'il est plus chaud. Ce principe regarde principalement les vins froids & épais, tels qu'on en voit beaucoup dans le Gâtinois, dans le Berry, dans l'Orléanois, dans le Poitou & dans beaucoup d'autres vignobles. Quinzième principe.

Plus le vin a bouilli & fermenté dans la cuve, ou autrement dit, plus la fermentation a été entière, universelle & complette, & plus le vin se conserve. Le vin se conserve d'autant plus long-tems, & ses principes les plus essentiels & volatils ont d'autant plus de suite, qu'il y a plus des parties du moût qui ont

paſſé par le premier degré de fermentation ; que ces parties ont été plus atténuées & par conſéquent plus diſpoſées à s'unir étroitement ; que la liqueur ſe trouve chargée d'une plus grande quantité de mucilage & d'autres principes : en un mot, que *le vin a plus de corps.*

Or, tous ces effets, ſi propres à prolonger la durée du vin, il n'y a aucun Chymiſte qui ne convienne qu'ils ſont d'autant plus aſſûrés que la fermentation a été plus grande. Donc, il eſt vrai de dire que le vin ſe conſerve d'autant plus qu'il a plus bouilli, & que la fermentation a été plus forte & plus complette;

D'ailleurs c'eſt une vérité, dont il y a autant de témoins qu'il y a de Vignerons & de perſonnes au fait de la vigne. Tout le monde ſçait que plus le vin a travaillé dans la cuve & plus il a de corps; que plus il a de corps & plus il eſt de garde.

De ce que les vins bien fermentés ſe conſervent mieux, il s'enſuit que ceux façonnés ſuivant mes principes, fermentant beaucoup, ſeront beaucoup moins qu'à préſent ſujets à ſe corrompre. Donc, le propriétaire de vignes, le conſommateur & le Marchand de vins ſeront beaucoup moins qu'à préſent expoſés à faire les pertes

confidérables qu'ils n'éprouvent que trop fouvent. Seizième principe.

Plus les raifins font mûrs & plus ils font difpofés à la fermentation vineufe. Le mieux donc, quand on le peut, eft de ne les cueillir que dans leur pleine maturité; cependant il faut avoir égard à la faifon & à la difpofition du tems. J'aimerois mieux faire vendange huit jours plutôt par un beau tems, que huit jours plus tard par un tems humide, ou après une forte gelée. On doit encore avoir égard à l'état des raifins qu'il vaut mieux couper verds que pourris, comme il arrive quelquefois. Ce n'eft pas qu'à l'aide d'une fermenta-

tion plus complette & plus entière, telle que j'en donnerai ci-après les moyens, & d'une parfaite combinaiſon des principes du vin, on ne puiſſe couvrir & peut-être même détruire radicalement le goût de pourri, que pourroit donner par la ſuite la pourriture d'une partie des raiſins; mais dans l'option je préférerai toujours des raiſins verds & ſains à des raiſins qui ſeroient moins verds & gâtés. Dix-ſeptième principe.

» Les principes fondamentaux,
» deſquels les connoiſſances quel-
» conques, qu'on peut déſirer
» d'acquérir ſur cette matière,
» (la fermentation & ſes ſuites)
» ne ſont que des conſéquences,

» se trouveront en déterminant à » *quel degré de chaleur* & pendant » *combien de tems*, la première » fermentation sensible du moût » doit se faire pour obtenir le vin » le plus spiritueux, & de la meil- » leure garde. J'avoue que cet » objet est des plus vastes & des » plus difficiles à connoître d'u- » ne manière générale, &c. «.

Ce que M. Macquer dit ici dans l'Ouvrage & au mot déjà cités, est très-vrai, sans doute; mais par rapport à la première partie de la question, qui regarde le degré de chaleur, je crois l'avoir suffisamment résolue, en prouvant (*a*) que loin de redouter l'excès de la chaleur naturelle,

(*a*) *Voyez* les 3, 4 & 5e principes.

ce qui, dans tous les cas, feroit déraifonnable, fouvent, au contraire, il eft néceffaire de l'augmenter : j'ai fait plus, j'en ai donné les moyens.

A l'égard du tems où il convient de tirer le vin de la cuve, (car c'eft, fans doute, ce qu'a entendu l'Auteur dans la feconde partie de la queftion,) ce point eft en effet très-délicat & très-épineux; auffi eft-ce celui qui, jufqu'à préfent, m'avoit le plus embarraffé. Cependant les obfervations que j'ai faites fur le troifiéme principe me paroiffent très-propres à l'éclaircir. Par ces obfervations, en rapportant les inconvéniens d'une fermentation trop prolongée, j'ai établi qu'il

falloit s'arrêter dès qu'elle l'affoibliſſoit ſenſiblement. Il ne s'agit donc plus, pour décider la queſtion, que de déterminer les marques ſenſibles de cet affoibliſſement : j'en trouve quatre principales qui doivent ſe rencontrer en même tems. La première, lorſqu'en prêtant l'oreille on n'entend plus de mouvement ou de bruit dans le vin, ou qu'on en entend que bien peu. La ſeconde, lorſque le gonflement diminue, ou, ce qui eſt la même choſe, lorſque le marc baiſſe. La troiſième, lorſque la lumière, approchée du marc, ne s'éteint point, ou qu'elle ne ſe trouble que très-peu. *La quatrième, lorſqu'au lieu du jus, de cette vapeur*

ſuffocante qui caractériſe la fermentation ſpiritueuſe, & qui ſe dégage du moût qui fermente, le marc exhale une odeur douce, vineuſe & par conſéquent moins pénétrante. Cette dernière circonſtance, indépendamment des trois autres, eſt ſeule déciſive; car dès qu'il eſt de la nature de la vapeur des ſubſtances en fermentation d'être très-ſubtile & très-ſuffocante, & que celle qui ſort du marc n'a plus ces qualités, ou qu'elle les a infiniment moins, ou que même elle eſt douce & vineuſe, c'eſt une preuve évidente qu'il n'y a plus de fermentation; ou en tout cas, qu'il y a proportionnément bien plus de diſſipation d'eſprits vineux, puiſ-

que ces derniers dominent & qu'ils ſont les ſeuls, ou à-peu-près, qui ſe faſſent appercevoir. Or, il eſt certain, qu'en pareil cas, il ne peut qu'y avoir à perdre à prolonger la fermentation; il faut donc l'arrêter & tirer.

Les régles que je viens d'établir ſont générales & conviennent ſans exception à tous les vins, quelles que ſoient les années, les vignobles & les différentes ſortes de moût, puiſqu'il n'y en a aucune qui puiſſe ne pas donner les marques que je viens d'indiquer, ſoit plutôt, ſoit plus tard.

Dix-huitiéme Principe.

La différence des vignobles, des terres, des complants &c. n'en met aucune dans les pro-

priétés de la fermentation. La parfaite fermentation qui dans l'Orléannois, dans la Bourgogne, dans la Touraine, rendra quand on voudra les vins plus chauds & plus vineux ; rendra aussi plus chauds & plus vineux les vins verds & aqueux de la Brie, de l'Isle-de-France, du Berry, du Poitou, & tous les autres vignobles. Il seroit, ce semble, ridicule d'en douter : il en faut dire autant des vins brûlans & de ceux qui sont capitaux : les moyens par lesquels on pourra les tempérer dans un pays, réussiront également dans un autre (*a*), & ainsi du reste ;

(*a*) *V.* A l'occasion de ces derniers vins, le 12e. Principe, & l'Art, 5. des Procédés.

car

car il eſt impoſſible, de toute impoſſibilité, (& je prie le Public de ſaiſir ceci avec attention) il eſt impoſſible que les mêmes opérations ne donnent pas partout les mêmes réſultats : il peut ſe faire à la vérité, qu'un vin aye moins beſoin d'eſprits qu'un autre ; mais il n'eſt pas poſſible que ce qui en donne à celui-ci n'en donne pas à celui-là. Il eſt très-poſſible aſſurément que tous les vins n'ayent pas les mêmes défauts, les mêmes qualités, les mêmes beſoins ; mais il eſt impoſſible que ce qui corrige tel défaut dans tel vin ne corrige pas le même défaut dans tel autre : il eſt très-poſſible que tous

les vins n'éxigent pas les mêmes ſecours pour avoir du corps, de la fermeté, de la fineſſe, de la chaleur,&c. mais il eſt impoſſible que ce qui donne du corps &c. à un vin n'en donne pas auſſi à un autre:il eſt donc vrai que mes principes & lcs procédés qui en ſont la conſéquence,ſont appliquables & d'uſage pour tous les vignobles & pour tous les vins : toute la tâche qui reſte au jourd'hui au Propriétaire des vignes, eſt de connoître le beſoin de ſon vin. Il eſt ſûr, généralement parlant, d'en trouver ici le reméde : dix-neuviéme Principe.

Tels ſont les principes généraux dont, d'après un nombre

aſſez conſidérable d'expériences particuliéres, & l'expérience générale, j'ai cru devoir compoſer ma Théorie de l'Art de faire le Vin. Je vais maintenant propoſer les procédés que j'ai imaginés en conſéquence de ces principes, & comme les plus propres à en remplir l'indication.



CHAPITRE II.

Maniére de façonner le Vin rouge & le Vin blanc.

1°. A mesure que la vendange arrivera au cellier on l'égrapera grossiérement dans des cribles comme ceux des Maçons, de 22 à 25 pouces de diamétre, formés de gros brins d'osier, éloignés entr'eux de 8 à 9 lignes, & d'un rebord ou bourrelet d'osier bien serré, de 6 pouces de haut ; ces cribles seront posés & arrêtés sur une futaille : un homme dans sa journée peut égraper à bras de la vendange pour faire 5 à 6 muids de vin,

de 300 bouteilles chacun. Cet égrapage, au reſte, ſe fera de la maniére que chacun l'entendra, n'importe comment, pourvu qu'il ſoit fait : cette opération eſt néceſſaire ici, à cauſe de l'excès de la fermentation : autrement, il eſt à croire qu'en mettant toute la grape, le vin en ſeroit très-groſſier & très-dur.

Toutefois, on fera bien d'en laiſſer un tiers ou un quart par les raiſons qu'on en peut voir au huitiéme principe : ce quart ou ce tiers ſera le premier qu'on mettra dans la cuve.

2°. Auſſi-tôt que la futaille ſur laquelle on égrapera ſera pleine, on jettera la vendange dans

la cuve, ainsi que cela se pratique généralement.

3°. On foulera la vendange aussi-tôt qu'on cessera d'en mettre dans la cuve; à l'effet de quoi si est elle est trop froide, on peut y verser plusieurs chaudronnées de raisin bouillant. Je juge par mes dernieres expériences, que cet usage vaut beaucoup mieux que de fouler, comme je l'ai fait faire & à quelques autres personnes, à mesure que la vendange arrive de la vigne : les parties écrasées, les premieres ont souvent fait leur effet auparavant que les dernieres ayent commencé le leur; ce qui ne peut qu'être très-désavantageux : cependant si on avoit

affaire à des raiſins verds & très-durs, tels qu'ils étoient en 1763; & plus encore en 1740, je penſe qu'on feroit très-bien de les fouler à meſure : on pourroit faire mieux encore, & certes dans le cas je n'y manquerois pas ; ce feroit, après avoir fait égraper la vendange du mieux poſſible, de la faire écraſer ſous le preſſoir & enſuite rapporter le marc & le moût dans la cuve ; le vin feroit beaucoup moins verd que de toute autre maniére & prendroit beaucoup plus de couleur ; mais pour ne rien perdre, il faudroit preſſurer une ſeconde fois, & il n'en faut pas davantage pour éloigner bien des

gens de profiter de l'ouverture que je leur donne : il eſt pourtant vrai que cet uſage & l'attention de ne compoſer les cuvées que de raiſins d'égale maturité ou de même verdeur, ſont vraiſemblablement les ſeuls moyens de corriger pleinement & entiérement les vins de nos plus bas vignobles, de leur verdeur & de leurs autres mauvaiſes qualités habituelles.

Quoi qu'il en ſoit & de quelque maniére qu'on s'y prenne, pour que tout le vin ſoit également bon, il eſt de la plus grande importance que le foulage ſoit le plus complet qu'il ſera poſſible: le vin en ſera meilleur & s'en

conſervera plus long-tems.

4°. Immédiatement après le foulage de la vendange, ſi on a lieu de croire qu'elle ne s'échauffera point aſſez d'elle-même pour faire une parfaite fermentation comme, à l'exception des années chaudes & de pleine maturité, on doit toujours le craindre dans le plus grand nombre des vignobles; en ce cas, il ſera avantageux ou plutôt nécéſſaire de verſer tout de ſuite dans la cuve pluſieurs chaudronnées de raiſin tout bouillant, à raiſon de 2 ſeaux par muid de 300 bouteilles: on en verſera proportionnellement plus au moins, ſuivant que la cuvée ſera plus ou moins forte,

ſuivant le plus ou le moins de qualité des raiſins. Il y a telle année, tel vignoble & tel cepage où on gagneroit beaucoup de mettre le double de chaudronnées; c'eſt-à-dire, 4 ſeaux par muid: on en auroit, par les raiſons qu'on en peut voir au cinquiéme principe, un vin bien meilleur; & on devroit d'autant plus s'y porter, qu'en mettant les chaudronnées dans le tems que j'ai indiqué, il n'y a point à craindre qu'elles puiſſent en cette quantité donner au vin aucun goût de feu: on pourroit même, au beſoin, mettre un quart de la vendange en chaudronnées, qu'il n'y en auroit rien à craindre.

Dans les années de disette de vin, plusieurs de nos Vignerons qui en manquent & qui veulent en avoir de clair & de prêt à boire, pour donner à ceux qui les aident au pressurage de leurs vins, sont dans l'usage de destiner une somme de vendange de 14 à 15 paniers, dont ils prélevent au moins un quart pour en faire une chaudronnée qu'ils versent avec le reste de la vendange, qu'ils mettent bien fermenter dans une futaille proportionnée & assez bien couverte ; ce vin qui, malgré la très-petite quantité, est presque toujours meilleur que celui de cuvée, n'a jamais aucun goût de feu ; il n'y a pas dans le pays un seul Vigneron de ceux qui sui-

vent cet uſage qui ne ſoit dans le cas de confirmer ce que je viens d'avancer. Un d'eux, nommé Nicolas Michel, ayant fait environ un quart de vin de cette façon en 1767, non-ſeulement un reſte de ce vin qu'il a mis en bouteille, & que j'ai goûté au mois d'Août 1769, n'a aucun mauvais goût, mais encore eſt excellent pour l'année, & ſûrement bien ſupérieur à celui de ſes cuvées; ce qui prouve, d'un côté, qu'il n'y a aucun inconvénient dans les chaudronnées; & de l'autre, qu'elles ont la vertu d'améliorer le vin. Des Vignerons qui, dans la même vue de Nicolas Michel, ont mis cette année, juſqu'à un tiers de leur vendange en chau-

dronnées, m'ont assuré que leur vin n'en avoit pas le moindre goût. L'expérience de cette année qui a le plus réussi, est celle où on a employé une plus grande quantité de chaudronnées : on en a mis à raison de 3 par muid. Les raisins bouillis fermentent de même que les autres, rien de plus certain, & voici un fait qui ne permet pas d'en conserver le moindre doute. En 1768, M. Thomassin, dont je rapporterai ci-après les expériences, ayant fait égrainer, bouillir & bien exprimer des raisins de gros noir, ou noir d'Espagne, mit le moût dans un quarteau où je l'ai vu travailler & fermenter de même que s'il n'avoit point été au feu.

Quant à la maniere d'uſer des chaudronnées, la meilleure, ou pour mieux dire, la ſeule qui ſoit bonne, eſt celle que j'ai imaginée de les introduire dans le moût à l'aide d'un entonnoir de fer-blanc, dont la douille, large de trois pouces de diamétre, eſt, à deux ou trois pouces près, de la longueur de la cuve. Par ce moyen la chaleur ſe répand également dans le moût & le marc, & s'y conſerve, ſans comparaiſon, bien plus long-tems qu'en les verſant, comme on fait ordinairement, dans le marc d'où, dans le moment même, il s'évapore une très-grande partie du feu qu'elles contiennent.

Un pareil entonnoir de quatre

pieds de long avec un baſſin de dix-huit pouces de diamétre, peut revenir à ſix livres : pour le rendre propre à l'uſage de pluſieurs vaiſſeaux de différentes longueurs, on fera bien de ne pas ſouder la derniere piéce ou feuille de fer-blanc, afin de pouvoir la retirer au beſoin. On pourroit, ſi on vouloit, ſe contenter d'un entonnoir de bois de forme quarrée en deux piéces; ſçavoir, la douille de la longueur, ou à peu-près, de la cuve, & la tremie qui s'emboëteroit dans la douille. Une même tremie pourroit ſervir à pluſieurs cuves. Ces deux piéces, en ſuppoſant les mêmes dimenſions qu'à l'entonnoir de fer-blanc,

pourroient coûter chacune, ſuivant les lieux, 1 liv. 10 ſ. ou 2 liv. c'eſt-à-dire, en tout 3 liv. ou 4 liv. Les raiſins que l'on deſtinera aux chaudronnées ſeront mis en réſerve pour être égrapés & bouillis quand on voudra en faire uſage.

On aura ſoin, au ſurplus, que le Cellier ou Fouloir ſoit bien clos.

5°. Tout auſſitôt que le foulage ſera achevé, on couvrira la vendange avec un couvercle ou fond de paille de forme convexe, fait de même que ceux dont ſe ſervent quelques perſonnes dans certains vignobles pour couvrir les Cuves, & d'autres les Cuviers à leſſive. On peut conſulter à ce

ſujet le ſixiéme Principe. Ce fond de paille peut, ſi l'on veut, ſe lever & s'abaiſſer facilement au moyen d'une corde & de deux poulies, dont l'une ſera placée au-deſſus du milieu de la Cuve, & l'autre à l'endroit où on voudra arrêter la corde.

6°. Dans les années chaudes & de grande maturité, où les Cuves pleines jettent beaucoup de broue ou d'écume, & toutes les fois qu'on craindra que les vins ne ſoient brûlans ou capitaux, on ſe diſpenſera de mettre le couvercle au moyen de ce qu'on tirera le vin auſſitôt que la fermentation commencera ſenſiblement à baiſſer.

Néanmoins ſi la Cuve n'étoit

point pleine, & qu'on eût affaire à un vin naturellement peu ſpiritueux, on feroit fort bien de le couvrir. On pourroit, comme je l'ai fait moi-même, pratiquer à ce couvercle une trape d'un pied quarré, fermée avec une porte de bois, dans laquelle on laiſſera une ouverture aſſez large pour y paſſer l'entonnoir; par ce moyen on évitera de lever le couverceau pour verſer les chaudronnées, & même pour voir l'état de la Cuve. La petite ouverture ſera bouchée quand on aura retiré l'entonnoir.

7°. Du moment que le couvercle de paille aura été poſé ſur la Cuve, on l'y laiſſera juſqu'à celui où on tirera le vin. On

s'abſtiendra donc de toucher au marc, ſans quoi, par les raiſons qu'on en peut voir au quatorziéme Principe, on ne doit compter ſur aucun ſuccès. On ne découvrira la Cuve qu'avec beaucoup de précaution.

8°. Quand le vin ſera fait, on le tirera; mais dans quel tems ſera-t-il fait? ſera-ce au bout de douze heures de foulage? ſera-ce au bout d'un jour, de deux ou de trois? C'eſt ce qui dépend de circonſtances ſi variables, qu'il n'eſt pas poſſible de le décider; cependant, pour en donner un à peu-près, je crois, d'après mes expériences & mes obſervations, qu'en général le tems le plus court que puiſſe durer la fer-

mentation après le foulage, eſt de vingt-quatre heures, & le plus long de trois, & quelquefois quatre jours; les chaudronnées appliquées à propos, & dans la quantité convenable, je n'eſtime pas que, quelle que ſoit l'année, le travail, dans aucun vignoble, doive durer plus long-tems.

Au ſurplus, ceci n'eſt guères que de pure curioſité; le point important eſt de connoître au juſte le tems où l'on doit tirer, & c'eſt ſur quoi le dix-huitiéme Principe ne laiſſe aucun doute; on aura donc l'attention de s'y conformer: j'ajouterai ſeulement que ſi on ne trouve point au vin, avant de l'entonner, aſſez de

force & de couleur, on en verſera & paſſera ſur le marc en aſſez grande quantité pour emporter & précipiter dans le clair toutes les parties ſpiritueuſes & colorées qui ſe trouveront engagées dans le marc. On peut, pour le moment, regarder le marc comme le rapé le plus parfait & le plus efficace.

9°. Cela fait, & après avoir tiré, par une canelle, le vin dans des tonneaux, cuves ou foudres, ſelon l'uſage des lieux, on portera le marc au Preſſoir. Le vin de preſſurage étant moins clair, &, ſuivant les années, plus verd que le premier, ſera mis à part, ſauf à les mêler enſemble par la ſuite, ſi on le juge à propos.

Les tonneaux ſeront emplis jufqu'à l'ouverture, qui ſera bouchée dans le jour même avec des feuilles de vigne. Au bout de ſix ou huit jours, & quelquefois moins, on bondonnera le vin à demeure, & on aura l'attention de le remplir auſſi ſouvent qu'il en aura beſoin; c'eſt-à-dire, deux fois par jour, jufqu'à ce qu'il ſoit bondonné, & enſuite tous les huit jours, jufqu'à la Saint-Martin; depuis la Saint-Martin jufqu'en Janvier ou Février, tous les mois au plus tard. Le mien, dans tous les tems, eſt rempli tous les quinze jours. Cet uſage de remplir ſouvent le vin, eſt, par je ne ſçais combien de raiſons, un des principaux

moyens pour en prolonger la durée.

Les autres font de le bien encaver, de le tenir toujours très-fraîchement, &, autant qu'il eft poffible, à l'abri de toutes les variations de l'air, de l'éloigner de tout ce qui peut l'ébranler & lui imprimer quelque mouvement, comme le voifinage des grandes routes, &c. de ne point le déplacer, le foutirer & le coller que toutes ces opérations ne foient abfolument néceffaires; quoi que penfent & faffent certains curieux & quelques vignobles. L'air, le mouvement & l'agitation que l'on donne au vin par le déplacement, le foutirage & le collage, ne peuvent qu'a-

vancer sa défection ; à moins, comme je viens de le remarquer, qu'il n'y ait nécessité actuelle, évidente & indispensable.

C'est sur ces principes bien entendus qu'on doit gouverner les vins, qu'on tirera de dessus leur lie, pour la premiere fois, au mois de Mars ou au commencement d'Avril.

Au surplus tous les documens que je viens de proposer se rapportent, & conviennent non-seulement aux vins rouges, mais probablement encore aux vins blancs faits de raisins blancs, du moins à ceux dont la parfaite blancheur & la propriété de mousser ne sont point des qualités essentielles. Il est certain que la

la fermentation n'a pas moins d'action, & ne doit pas opérer moins avantageusement sur ceux-ci que sur ceux-là. Si les vins rouges sont moins verds & plus spiritueux, les vins blancs auront aussi moins de verdeur & plus d'esprits, & en seront par conséquent plus propres, comme il arrive souvent, à convertir en eau-de-vie, en même tems qu'ils seront plus agréables & plus sains à boire comme vin. J'en ai fait une petite épreuve en 1766, mêlant le marc de raisins blancs avec le moût qui en avoit été exprimé. A la vérité, je n'ai pas trouvé à ce vin la même qualité qu'au rouge; mais à raison de ce que c'étoit des raisins blancs, &

de leur moindre maturité, le vin m'en a paru bon, preſque ſans verdeur, chaud & agréable. Je juge qu'il étoit meilleur & ſûrement moins verd qu'il n'auroit été s'il avoit été façonné autrement : c'eſt principalement en cas de verdeur des raiſins blancs, que je conſeille d'appliquer aux vins blancs, les principes que j'ai donnés pour les vins rouges ; ſinon on fera peut-être auſſi-bien, juſqu'à ce que j'aie fait de nouveaux eſſais, de s'en tenir à l'uſage ordinaire. Je paſſe aux expériences qui regardent le vin rouge.



CHAPITRE III.

Expériences.

LES préjugés s'oppoſeront toujours à l'établiſſement des nouveautés, même les plus utiles; cependant, il faut l'avouer, ce n'eſt pas toujours par prévention & par attachement aux anciennes pratiques qu'on rejette les nouvelles : ſouvent le doute du ſuccès, & ſur-tout la crainte des pertes qu'elles peuvent cauſer, retiennent les perſonnes les plus ſages & les mieux diſpoſées. On veut être aſſuré de réuſſir; on veut encore plus être aſſûré de ne pas perdre. Ces diſpoſitions

ſont trop juſtes pour ne pas les prendre pour régles dans le récit que je vais faire de mes expériences. On verra dans les premieres qu'on peut les répeter, & prendre confiance à mes documens ſans aucun danger ; & dans les ſecondes, qu'on y trouvera un très-grand avantage.

Je ne produirai point ici mes premiers eſſais ; il étoit aſſez difficile qu'ils me réuſſiſſent, n'ayant pour m'y conduire ni guide ni uſage. Ce n'eſt qu'en 1766 qu'un peu plus éclairé, quoiqu'encore d'une maniere confuſe & très-bornée, ſur quelques - unes des propriétés de la fermentation & ſur les inconvéniens de la diſſipation des eſprits pendant le

travail du vin ; mes expériences, un peu mieux raiſonnées, ſont devenues plus intéreſſantes.

En cette année 1766, après avoir fait fouler & égraper, pendant deux jours, ma vendange avec le plus grand ſoin & de la maniere la plus parfaite, je fis le ſoir du ſecond jour, auſſitôt qu'on eût ceſſé de mettre dans la Cuve, chauffer & verſer tout de ſuite trois chaudronnées de raiſins bouillans d'un ſeau & demi environ chacune ; après quoi, ſans perdre de tems, je fis couvrir la vendange avec un fond ou deſſus de bois. Ce fond, où j'avois fait pratiquer une trape d'un pied quarré, étoit à neuf pouces du marc, & ne joignoit

pas parfaitement. Il n'y avoit pas une heure qu'il étoit pofé que déja cette vapeur fubtile, nommée par quelques Chymiftes air fixe, par d'autres acide primitif ou univerfel, & regardée par le grand nombre comme étant de nature phlogiftique, fe faifoit fenfiblement remarquer; ce qui prouve d'un côté que la fermentation étoit déja établie, & de l'autre, qu'elle commence dans les parties qui y font difpofées auffitôt ou bien peu de tems après que les raifins font écrafés, & par conféquent que dans la vûe d'avoir une fermentation fimultanée & très-vive, il eft à propos de ne point fouler la vendange à mefure qu'elle arrive

de la vigne, mais bien lorſqu'elle eſt toute raſſemblée dans la cuve.

On ſentoit auſſi dans l'intervalle du fond de bois & du marc, quoique ce dernier fût froid, une très-grande chaleur ; ce qui fait voir que le feu des chaudronnées s'évaporoit, & que pour prévenir ou diminuer de beaucoup cette évaporation, il eſt à propos, entr'autres choſes, d'introduire les chaudronnées dans le clair par le moyen de l'entonnoir, & non de verſer les chaudronnées ſur le marc, comme cela s'eſt toujours pratiqué.

Au bout de trois heures, le fumet ou montant de la cuve étoit très-grand ; il y auroit eu dès ce moment un danger mor-

tel à mettre le nez à la trape que j'avois eu la précaution de fermer ; le marc n'étoit point encore chaud au bout de huit heures, & l'entre-deux du fond de bois & du marc bien moins brûlant ; mais le fumet bien plus grand. La cuve bouilloit bien ; c'est-à-dire, qu'on l'entendoit fort bien en s'approchant. Au bout de douze heures un peu plus de fumet, le vin tiré par la canelle passable-ment rouge, encore doux & fort agréable : le mouvement dans le vin, le même : le marc chaud, quatre heures après, très-chaud ; au bout de vingt-une heures, la fermentation toujours bien forte, le vin un peu tiéde, mais bien peu : le montant toujours

très-grand, & cependant un peu moins fort ; le vin toujours doux & un peu trouble, & par cette raiſon un peu moins coloré. Au bout de vingt-cinq heures la fermentation dans le même état ; le frémiſſement, le bruit dans le vin, toujours de même ; le vin tiéde, encore doux, très-trouble & bien fumeux : beaucoup de fumet ou de cette vapeur pénétrante dans le marc, mais moins en dehors ; la chaleur qui s'évapore de la cuve, exceſſive ; elle brûle à travers le fond de deſſus. Au bout de trente-ſix heures la même agitation, le vin très-chaud, en train de ſe faire, fort agréable, & peu ou point de verdeur, plus rouge. Au bout de

quarante-deux heures le vin très-chaud, encore bien trouble, cependant beaucoup moins d'agitation & de bruit. Au bout de quarante-ſept heures le vin & le marc toujours très chauds, mais nul bouillonnement dans le vin, en prêtant l'oreille avec la plus grande attention. Deux heures après on a commencé à l'entonner; mais j'aurois mieux fait de le faire tirer quatre ou cinq heures plutôt, dès que j'ai vu qu'il n'y avoit plus que très-peu d'agitation, ſans attendre qu'il n'y en eût plus du tout, & qu'on n'entendît plus aucun bruit dans le vin. Cependant comme, par beaucoup de raiſons, il ſeroit inutile en général de s'attacher

à une plus grande précision, on peut dire qu'il a été tiré à propos : il auroit été tiré quatre heures plutôt ou plus tard, que le moment précis, c'est-à-dire, au bout de quarante-une heures, au lieu de quarante-neuf, que j'estime qu'il n'y auroit eu aucune différence sensible. On peut prendre ceci pour régle ; néanmoins, à choisir, j'aimerois encore mieux tirer plutôt que plus tard : ma cuvée m'a rendu environ trois muids de vin.

J'ai présenté cette expérience dans un grand détail pour faire remarquer par degré, la marche de la nature quand rien ne la dérange, & parce que cette expérience est une de celles qui

s'accordent le plus avec les procédés que j'ai proposés : elle péche cependant dans des points essentiels & très-intéressans : 1°. En ce qu'on a foulé les raisins à mesure qu'ils arrivoient de la vigne, au lieu de se borner à les égraper grossiérement : 2°. Parce que, quoiqu'en général les raisins fussent d'une assez bonne maturité, néanmoins comme ils avoient encore quelque verdeur & qu'ils n'étoient point de la premiere qualité, il auroit été très-avantageux pour fortifier la fermentation, & donner par-là encore plus de couleur, de force & de corps au vin, de doubler au moins les chaudronnées ; c'est-à-dire, d'en mettre six d'un seau & demie chacune, au lieu de

trois auxquelles je me ſuis borné : 3°. En ce que ces chaudronnées ont été miſes dans le marc ; & qu'elles n'ont point été portées par l'entonnoir dans le fond de la cuve où elles auroient fait beaucoup plus d'effet. (*a*) Je regarde encore comme un déſavantage de n'avoir pas laiſſé au moins un quart de la raffe, & plus encore que le fond de deſſus n'ait pas porté immédiatement ſur le marc, ou du moins qu'il n'en ait pas été beaucoup plus près : auſſi s'en faut-il bien que le vin de cette expérience ait été parfait : cependant il étoit ſans verdeur, agréable, & égal, tout au moins, aux meilleurs vins du

(*a*) Voyez l'art. 4. des Procédés.

pays ; & peut-être n'eſt-ce point en dire aſſez, puiſqu'il eſt certain, qu'à ma connoiſſance, il l'emportoit ſur des vins qui, par beaucoup de raiſons, devoient lui être ſupérieurs : quoique très-ſcrupuleuſement égrapé, il s'eſt conſervé dans toute ſa bonté, & ſans graiſſer, juſqu'au bout de deux ans qu'il a été bû.

A la ſuite de cette expérience il paroîtroit naturel de donner celle de 1767 ; mais comme à en regarder les circonſtances, elle a eu un ſuccès diſtingué, je remets à en parler ailleurs. Je ne dirai rien non plus de celles que j'ai faites en 1768 : ce n'eſt pas que je n'aye eu lieu d'être ſatisfait de la derniere ; mais com-

me elle se rapporte à des vues dont il ne s'agit point ici, elle seroit inutile à mon objet : je me borne à celles de M. Thomassin, sur lesquelles je vais m'arrêter un moment. Cet habile Econome, après avoir fait égraper & jetter à mesure sa vendange dans la cuve, l'a fait fouler & couvrir bien hermétiquement ; mais ne trouvant pas à son vin, au bout de deux jours, la couleur qu'il désiroit, il a pris le parti de faire enlever le fond de dessus & de faire fouler de nouveau ; ce qui, comme on le pense bien, ne peut qu'avoir occasionné une très-grande déperdition d'esprits : cependant ayant pressuré un ou deux jours après, son vin, soit

à raison de la qualité des raisins, soit à raison de ce qu'il avoit été bien fermé dans la cuve, pendant deux jours, s'est trouvé très-bon. La seconde cuvée, composée aussi de raisins égrapés, mais traitée différemment en quelques points, a rendu un vin passable, mais inférieur à celui de la premiere cuvée qui, ainsi que la seconde, étoit de 10 à 12 muids.

M. Thomassi ne s'en est point tenu là : dans la vue d'étendre ses expériences, il a empli à peu de chose près, deux tonnes d'environ deux muids chacune, l'une de moût tiré de raisins qui venoient d'être foulés, & l'autre de moût & de marc ; ces deux tonnes, bien enfoncées des deux

bouts & bien assurées, ont donné au bout de huit jours, la premiere un vin blanc égal ou de bien peu supérieur à celui qui s'étoit fait à l'ordinaire dans plusieurs demi-muids dont l'orifice n'étoit point bouché ; & la seconde, un vin moins rouge que celui des deux grandes cuvées, principalement de la premiere Ces deux vins qui avoient été étouffés, étoient troubles & ont été plus long-tems que les autres à s'éclaircir, vraisemblablement par la raison qu'une partie de l'air qui s'étoit dégagé pendant la fermentation, ne s'étoit point combiné avec les autres principes, & étoit seulement interposé dans la liqueur.

Il résulte de ces différentes expériences, 1°. que quoiqu'il soit avantageux de couvrir la vendange, & même, si l'on veut, de l'enfermer, cela ne suffit point pour donner aux vins façonnés ainsi, une qualité éminemment supérieure à celle des autres vins, & pour emporter entiérement leur verdeur, puisque ceux dont il est question n'en avoient probablement guères moins qu'ils n'en auroient eu : 2°. que le vin fait dans des vaisseaux bien clos, a le défaut d'être trouble & d'avoir beaucoup de peine à s'éclaircir.

Je crois pourtant que ces vins avoient quelqu'avantage, principalement celui de la premiere

cuvée, ſur les autres vins du lieu: ce qu'il y a de certain, c'eſt que M. Thomaſſin en a été aſſez content pour continuer cette année 1769 ſes expériences ſur environ quarante muids de vin : j'en parlerai & de quelques autres que j'ai conduits pour la plus grande partie, après le compte que je vais rendre de la mienne.

Mais avant d'entrer dans le détail de cette derniére, je crois, pour préparer aux mépriſes qu'on y remarquera, & en rendre raiſon d'avance, devoir obſerver que, faute d'avoir aſſez réfléchi ſur les expériences des années précédentes, & d'avoir bien compris la véritable cauſe de leurs différens ſuccès, je regardois en-

core la conſervation de la chaleur naturelle dans la cuve, à l'aide du fond de deſſus ou couverçeau, comme le moyen le plus ſûr, le plus efficace & preſque ſuffiſant, indépendamment des autres, pour exciter la parfaite fermentation, & par conſéquent pour améliorer les plus mauvais vins ; c'eſt-à-dire, que j'attribuois au couverçeau, ou à la conſervation de la chaleur naturelle & des différentes parties volatiles qui s'évaporent pendant la fermentation, toutes les qualités qui n'appartiennent qu'à la chaleur artificielle produite par les chaudronnées : d'un autre côté, j'avois encore des doutes ſur le tems où il étoit le plus

avantageux de faire uſage de ces derniéres : étoit-ce immédiatement après le foulage, comme cela eſt certain actuellement ? étoit-ce dans le fort du travail, ou peut-être même plus tard ? C'étoit-là des queſtions qui ayant leur pour & leur contre, ne pouvoient, ainſi que beaucoup d'autres points très-importants, être parfaitement éclaircies que par des expériences faites relativement à ces objets.

A la vérité, j'avois bien levé la plus grande difficulté en faiſiſſant la néceſſité & les avantages d'une parfaite fermentation; mais il en reſtoit encore beaucoup d'autres, ſinguliérement ſur les moyens les plus favorables

pour produire cette fermentation : c'en étoit plus qu'il ne falloit pour retarder mes ſuccès.

Quoi qu'il en ſoit, les vendanges ayant été ouvertes à Triel, à ſix lieues de Paris, où ſont ſituées mes vignes, le 27 Septembre, j'ai fait fouler le mieux qu'il m'a été poſſible, & enſuite égraper mes raiſins à meſure qu'ils arrivoient de la vigne : cette opération a duré pendant deux jours : auſſi-tôt qu'elle a été achevée, j'ai le 28 au ſoir fait couvrir ma cuve, qui étoit à un peu plus que moitié, avec un couvercle de paille : elle bouilloit aſſez-bien le 29 dans la journée ; mais elle ne jettoit point de broue ou d'écume, comme

cela ſe voit dans certaines années favorables, & dans les bonnes fermentations. J'en conçois pluſieurs raiſons ; la premiere, parce que le ſuc des raiſins étoit détrempé d'une trop grande quantité d'eau, la ſeconde parce qu'il n'y avoit point de raffe & que la quantité de vendange n'étoit pas bien conſidérable, n'y en ayant que pour faire environ cinq muids ; la troiſiéme, qui eſt peut-être la plus forte, parce que le foulage avoit duré deux jours, les raiſins, comme je l'ai déjà dit, ayant été écraſés à meſure. Si on ajoûte à toutes ces conſidérations dont je ne connoiſſois point encore toute la force, que ma vendange étoit

peu mûre, que par plusieurs raisons elle l'étoit moins que celle des autres vignes, on ne sera point du tout surpris que la fermentation ait été petite : il auroit fallu, pour la rendre plus grande, le secours des chaudronnées ; mais ce n'est que le 30, sur les onze heures du matin, que j'en ai fait verser trois de deux seaux chacune ; c'est-à-dire, que je n'ai commencé à chauffer ma cuve qu'au bout de quarante heures qu'elle avoit été couverte ; c'étoit quarante heures trop tard ; cependant au bout de deux heures, le mouvement qui auparavant étoit très-foible, étoit un peu augmenté ; le lendemain, premier Octobre, sur les huit

huit heures du matin, pour soutenir la fermentation, j'ai fait faire trois chaudronnées comme la veille, qui ont un peu relevé le mouvement : mais, si je m'en souviens bien, (car je n'en ai pas tenu note par écrit) ce mouvement, ou plutôt le bruit, se faisoit entendre bien moins dans le vin que dans le marc, ce qui est bien différent : (*car ce n'est point par le bouillonnement, l'espèce de pétillement du marc, qu'on doit se régler, mais bien par l'agitation ou le bruit qu'on entend dans le moût :*) ce bruit moins fort à neuf heures du soir qu'à quatre heures après midi, le vin très-chaud & brûlant.

Le 2, à huit heures du matin, le mouvement presqu'entièrement cessé, le vin & le marc toujours très-chauds; à midi le fumet du marc très-bon : bonne odeur & du montant dans le vin, qui m'a paru plus rouge & moins trouble que le matin ; encore un peu de bouillonnement ou de bruit dans le marc, mais aucun dans le vin qui étoit toujours chaud.

Le 3, à huit heures du matin, le marc & le vin toujours chauds, le vin plus rouge & moins trouble : il m'a semblé vineux & avoir peu de verdeur, le marc exhalant toujours une odeur vineuse.

Le 4, après-midi, le vin toujours chaud; il m'a paru plus

verd & moins vineux que la veille; plus de bruit, même dans le marc; auſſi n'aurois-je plus différé à décuver mon vin, ſi je n'en avois été, en quelque ſorte, empêché. Je n'ai achevé de le tirer que le 8 au matin : il étoit encore chaud. On peut juger par-là s'il a perdu de ſa force : il eſt pourtant vrai que le marc qui trempoit preſqu'entièrement dans le vin exhaloit peu d'odeur; mais il n'eſt pas moins vrai qu'étant preſque à découvert dans la cuve, ou du moins très-mal couvert, il n'a pû que perdre beaucoup de ſa qualité; auſſi n'a-t-il, pour bien dire, ni feu ni force : il en a moins qu'il en avoit le quatrième jour, & je

penſe moins que la plûpart des autres vins du pays. Il auroit fallu le tirer dès le 2, & ſi les chaudronnées avoient été appliquées à propos dès le 30 au ſoir, c'eſt-à-dire au bout de quarante-huit heures, attendu qu'il avoit déjà commencé ſon effet avant d'être couvert.

J'en dis autant de la première cuvée de M. Thomaſſin : les trois autres, quoique foulées & égrapées de même que la première, à meſure que la vendange arrivoit de la vigne, ayant été traitées différemment à quelques égards, ont donné un vin meilleur.

Le vin de M. Levemont, ancien Garde-du-Corps, ayant été preſque, en tout point, fait com-

me le mien, auroit les mêmes défauts, si ce n'est qu'il a été tiré plutôt; aussi a-t-il plus de force, de chaleur & de qualité que le mien. Il est plus coloré qu'il n'a coutume de l'être: en un mot, il est bon ainsi que ceux de Jean Corroyer & de Marin Belle-Mere, tous deux Vignerons à Triel.

Le premier n'a point foulé ses raisins, de même qu'ils l'ont été dans les expériences précédentes; il s'est contenté de les égraper pendant les six jours qu'il a mis à les couper, & composer sa cuvée, qui lui a rendu neuf muids de vin. Le sixiéme jour au soir il a foulé sa cuve, dont le marc & le vin étoient déjà chauds. Le

3 Octobre, qui étoit le lendemain du foulage, à neuf heures du matin, le mouvement très-petit. Une chaudronnée de raiſins bouillans d'environ deux ſeaux; à midi une autre; à ſept heures trois autres pareilles chaudronnées introduites dans le moût, ainſi que l'ont été les miennes, celles de M. de Levemont & Marin, par le moyen de l'entonnoir de fer-blanc. Le 4, à ſix heures du matin, encore un peu de mouvement ou de bruit dans le marc; mais point dans le vin, qui ne paroiſſoit pas encore entiérement fait, mais qui étoit déjà beau. Il a été tiré le 7, c'eſt trois ou quatre jours trop tard; cependant ce vin eſt en tout

point un des bons du Pays ; & au jugement des perſonnes qui l'ont vû, le meilleur, au moins, de ceux qu'ils avoient goûtés.

Il en eſt à peu-près de même de celui de Marin Belle-Mere, qui a été façonné comme le dernier. De tous les vins qui ont été faits dans mes principes, le mien, à raiſon de ce que les chaudronnées ont été employées beaucoup trop tard, & de ce que j'ai beaucoup trop attendu à le tirer, eſt le plus foible. Tous les autres ſont bons, & même la plus grande partie meilleurs qu'ils n'auroient été dans la façon ordinaire ; ce qui eſt vrai, ſur-tout, par rapport à celui de Corroyer.

On aura remarqué, ſans dou-

te, dans ces expériences de très-grandes fautes ; mais si, malgré ces fautes, les vins qu'elles ont donnés ne sont point inférieurs, ou peut-être valent mieux que ceux du même lieu, c'est une preuve évidente qu'on peut bien sûrement adopter mes procédés sans aucun danger : mais ce n'est point assez, il faut encore qu'il y ait de l'avantage, & c'est sur quoi les deux expériences qui suivent ne doivent laisser aucun doute.

La première que j'ai déjà annoncée est de 1767. On peut se rappeller qu'en cette année les raisins étoient par tout très-verds, aqueux, & sans qualité. Les miens, par des raisons qu'il est inutile de rapporter ici, avoient

encore plus de verdeur que ceux des autres vignes. Très-verds à la vue, ils l'étoient encore plus au goût; & pour ſurcroît de déſavantage, toute ma vendange ne montoit au plus qu'à quarante paniers. C'eſt pourtant avec de pareils raiſins que je voulois faire de bon vin, & que, qui plus eſt, j'y ſuis parvenu. Voici comment je m'y ſuis pris.

Le 16 Octobre je fis bien fouler & égraper, à un grand quart près, ma vendange, qui étoit coupée de la veille; elle fut verſée avec une chaudronnée de marc tout bouillant, dans une tonne d'environ un muid & demi, que je fermai bien avec un fond de bois que j'avois fait faire à cet

effet. J'eus ſoin de faire placer la tonne dans un lieu chaud. Dès huit heures du ſoir, c'eſt-à-dire au bout de trois ou quatre heures, en prêtant l'oreille, on entendoit un léger mouvement, qui a toujours été en augmentant pendant la nuit.

Le 17, à dix heures du matin, ce mouvement marquoit encore davantage, le vin déjà un peu verd & très-trouble.

Le 18, l'agitation continuelle & plus vive que la veille ; la vapeur en aſſez grande quantité, pour éteindre la lumière ; apparemment que le fond de deſſus ne joignoit pas parfaitement à la cuve.

Le 19, à cinq heures du ma-

tin, le vin très-trouble & chaud, l'ébullition toujours la même : à dix heures l'agitation beaucoup diminuée, le vin chaud & toujours trouble & pâle : à deux heures après midi, le dessus levé, le marc jettoit un bon fumet & étoit fort chaud, ainsi que le vin, qui étoit toujours verd & trouble; le mouvement si foible qu'à peine pouvoit-on l'entendre : à huit heures du soir le fumet fort & bon, le vin plus rouge, un peu moins verd & moins chaud, le mouvement encore diminué.

Le 2, à neuf heures du matin, le vin moins chaud, moins trouble & bien moins verd : à quatre heures après midi le marc

très - chaud, & pour ainsi dire brûlant; le vin chaud comme le matin, mais un peu moins verd, plus clair & plus rouge : à neuf heures du soir le vin chaud & un bon montant, sans odeur de verd, le marc toujours très - chaud & exhalant un bon fumet.

Le 21, le vin & le marc quasi froids.

Le 22, j'ai fait tirer mon vin, qui m'a paru un peu moins ferme, ou plutôt moins dur que la veille : il auroit dû être tiré le 19, dès que je me suis apperçu du décroissement de l'agitation.

Il est vrai que depuis le 19, jusqu'au 22, le vin a beaucoup perdu de verdeur & augmen-

té en qualité; mais cet amendement ne vient que de ce que, pendant ce tems, le vin qui étoit trouble s'est éclairci, & non, comme jusqu'à mes dernieres expériences je le pensois, de la continuation de la fermentation. On peut voir à ce sujet le troisiéme Principe.

Quoi qu'il en soit, malgré ce contre-tems & tous les autres désavantages que j'ai eus dans cette expérience, je suis parvenu à faire un vin bien corsé, riche en couleur & supérieur en tous points aux meilleurs vins du pays, à ceux mêmes qui avoient sur lui l'avantage du grain de terre, de l'exposition, de la maturité

& de la quantité de la vendange. Mon vin n'avoit que très-peu de verdeur, & probablement il ne lui en feroit point refté du tout s'il avoit été tiré plus à propos, & que j'euffe doublé les chaudronnées. Je ne crains point de dire qu'à regarder la qualité de la vendange & fa petite quantité, ce vin étoit étonnant. Mais paffons à la derniere Expérience.

Celles de cette année, & de la précédente, m'ayant donné lieu de reconnoître & de m'affurer, d'un côté, que pour améliorer le vin, il ne fuffit pas de le façonner dans des vaiffeaux bien couverts, & même parfaite-

ment clos (*a*) ; & de l'autre, que les chaudronnées ont ſenſiblement la propriété de remonter la fermentation, j'y ai donné dès ce moment ma principale attention, & les ai regardées, en les appliquant à propos, comme le plus grand véhicule de la fermentation, & par cette raiſon, le ſeul agent de la bonification des mauvais vins.

En conſéquence, pour ne pas laiſſer cette découverte infructueuſe, & en conſtater la certitude d'une maniere qui ne pût laiſſer aucun doute, je fis avertir le nommé Jannot, Vigneron à

(*a*) Voyez les Expériences de M. Thomaſſin à la page 28.

Vernouillet, à un quart de lieue de Triel, de ne point fouler sa cuve que je ne l'eusse vû. La commission fut mal faite, & la cuve fut foulée le 4 Octobre à sept heures du soir. Le lendemain 5, à huit heures du matin, le travail étoit déja bien ralenti; cependant comme une partie de la vendange avoit beaucoup de verdeur & que la vapeur étoit encore très-suffocante, je fis chauffer & verser tout de suite dans la cuve, depuis neuf heures du matin jusqu'à midi, cinq chaudronnées de moût & de marc bien bouillans, faisant environ neuf seaux. Sur les trois heures on en versa trois autres composées de raisins qui

reſtoient à couper lors des dernieres.

L'effet de ces chaudronnées fut tel, & la progreſſion de la fermentation fut ſi prompte, que l'après midi, en dehors du cellier, la porte fermée, on entendoit bouillir le vin, qu'à peine le matin on entendoit auprès de la cuve en prêtant la plus grande attention.

Le 6, à neuf heures du matin, le vin bouilloit encore, mais à peu-près comme la veille au matin avan tles chaudronnées, c'eſt-à-dire peu.

Je n'ai pas ſuivi le travail de ce vin plus long-tems ; mais je penſe bien que ſi le bruit s'eſt ſoutenu encore quelques jours

dans le marc, il n'a pas tardé à ceſſer dans le vin qui a été tiré le 9 à midi.

Avant de déclarer les qualités de ce vin, je dois faire remarquer les obſtacles qui ſe ſont oppoſés à ſa perfection. 1°. La lenteur que l'on a miſe à cueillir les raiſins. On a employé ſix jours pour couper dix-neuf à vingt ſommes de vendange qui ont rendu environ quatre muids trois quarts de vin. 2°. La grande diſproportion de la cuve avec la vendange : la cuve contient douze muids, & il n'y en avoit pas cinq (*a*). 3°. Les chaudronnées ont été verſées quator-

(*a*) Voyez les ſix & ſeptiéme Principes.

ze heures après le foulage, ou autrement dit, quatorze heures trop tard. D'ailleurs, vu la mauvaiſe qualité d'une partie de la vendange, il auroit été à propos d'en ajouter encore deux ou trois, & même un plus grand nombre. Je penſe auſſi que la fermentation auroit été plus forte, & par conſéquent meilleure, ſi on avoit laiſſé un quart ou un tiers de la raſſe (*a*). 4°. Ce vin a été tiré deux jours au moins trop tard.

Que de déſavantages! cependant ce vin qui, ſuivant ce qu'il eſt ordinairement, auroit dû être ſans couleur & d'une verdeur

---

(*a*) Voyez le huitiéme Principe.

excessive, se trouve bien coloré, sans verdeur, ou en ayant très-peu, ou au moins égal aux meilleurs vins du même lieu, auxquels il a coûtume d'être assez inférieur pour être vendu beaucoup moins.

En 1767 il a été vendu plus de vingt livres par muid de moins, & l'année derniere quinze livres.

Mais quelle peut être la cause d'une pareille métamorphose, sinon les chaudronnées, le tems & la quantité dans laquelle elles ont été employées ? C'est à la réunion seule de ces trois circonstances qu'il faut imputer ce succès. J'en trouve une preuve frappante& san s réplique dans

toutes les expériences que j'ai rapportées, & ſinguliérement dans celles de Corroyer & de Marin.

Ces deux derniers ont employé ſix jours à vendanger leurs raiſins & à les égraper ; enſuite de quoi le ſixiéme jour au ſoir ils ont foulé : le lendemain, au bout de quatorze ou quinze heures, ils ont commencé leurs chaudronnées & ont tiré leur vin cinq jours après.

Qu'on repaſſe maintenant l'expérience de Jannot, & on verra qu'en tout point c'eſt exactement la marche qu'il a ſuivie, excepté ſeulement qu'il a employé une plus grande quantité de chaudronnées & qu'il les a miſes de

ſuite & ſans interruption. Ce n'eſt donc qu'à ces deux ſeules circonſtances qu'il eſt redevable de la ſupériorité du ſuccès qu'il a obtenu malgré le déſavantage qu'il avoit du côté de la vendange qui ne faiſoit guères que la moitié de celle de Marin & de Corroyer. Il eſt impoſſible de pouvoir attribuer ce ſuccès à toute autre cauſe, puiſqu'encore une fois tout le reſte étoit égal ; ainſi il eſt démontré que les chaudronnées, par la propriété qu'elles ont d'accélérer & d'accroître la fermentation, poſſedent la vertu de bonifier les vins en les corrigeant de leur verdeur, & en leur donnant toutes les autres qualités que produit la gran

de fermentation. C'eſt une vérité dont il feroit d'autant plus injuſte de douter, que le fait ſur lequel j'en ai établi la démonſtration eſt plus certain. Il eſt certain, & c'eſt une choſe publiquement connue & avérée dans le pays , qu'ordinairement le vin dont il s'agit, à raiſon de ce qu'il provient en partie d'un crû moindre que celui de Vernouillet, eſt inférieur & ſe vend toujours moins que celui de cevignoble, & que cependant ce vin eſt cette année un des bons, & même, au jugement de pluſieurs perſonnes , le meilleur au moins de ceux qu'elles ont goûtés. Que feroit-ce donc ſi les chaudronnées avoient été ſervies à propos

& qu'il n'eût point eu contre lui tous les obſtacles dont j'ai fait mention ? Mais tel qu'il eſt, dès qu'il prouve la propriété qu'ont les chaudronnées de provoquer & de perfectionner la fermentation, il prouve tout, puiſque c'eſt de la perfection de la fermentation que dépend bien ſûrement celle du vin : auſſi toutes les perſonnes dont j'ai rapporté les expériences, qui ont éprouvé par elles-mêmes les effets ſinguliers des chaudronnées, & qui, par cette raiſon, ſont plus que tout autre à portée d'en connoître le pour & le contre s'il y en avoit, y ont-elles la plus grande confiance, & ſont-elles bien réſolues à en continuer l'uſage ;

& pour la rendre plus efficace, à ſe pourvoir de l'entonnoir propre à les introduire au fond de la cuve; elles regardent avec raiſon, ainſi que moi, les chaudronnées comme la cauſe principale & preſque unique de la bonification du vin, dont je vais faire voir la néceſſité & les avantages dans le Chapitre ſuivant.



CHAPITRE IV.

De la néceſſité & des avantages de la bonification des Vins.

IL n'y a perſonne, ſans doute, qui ne regarde le perfectionnement du vin comme un bien; mais il y en a peu qui ayent aſſez de vues ou qui portent leur attention aſſez loin pour en ſentir la néceſſité & en connoître tout le prix. Il ſemble que la plûpart ne voye dans l'amélioration de cette liqueur, qu'une qualité propre à la rendre plus agréable & à flatter le goût; c'eſt déjà beaucoup, & c'en eſt

même aſſez pour élever l'art de bonifier le vin, au-deſſus des Arts les plus agréables & les plus favoriſés.

En effet, de même qu'un beau tableau, une belle porcelaine, une belle étoffe, ont droit de plaire à la vue; de même auſſi, & plus encore, le bon vin a droit de plaire au goût : mais ce qui eſt bien digne d'attention, il plaît plus ſouvent, & à un bien plus grand nombre d'hommes; cependant quelque conſidérable que ſoit cet avantage, il s'en faut bien qu'il ne ſoit le ſeul : la bonification des vins en a bien d'autres & bien autrement précieux; mais pour en bien comprendre l'importance, il faudroit ſe repré-

ſenter les torts de toute eſpèce ; & le ravage que font les mauvais vins : il faudroit, pour ainſi dire, en avoir éprouvé ſoi-même les mauvais effets : car rarement ſe fait-on une juſte idée des peines qu'on n'a jamais reſſenties : il faudroit ſe mettre à la place de ce Voyageur, de cet infirme, de ce malade, ou plutôt de tous les Citoyens qui en font leur boiſſon. Il faudroit connoître par l'uſage même, le dégoût & le préjudice que cauſent tous les vins froids, les vins verds, les vins durs & épais : il faudroit ſçavoir le dommage que fait l'uſage des vins dépravés, & qui ſe ſont corrompus pour avoir été mal faits

Combien de ces vins en pure perte pour le propriétaire, & pour le Roi ! on peut le demander aux Fermiers : il faudroit enfin que les personnes en place & qui ont du pouvoir, eussent vû de près tous ces maux pour en concevoir encore mieux la nécessité d'y apporter promptement remède, & de profiter des avantages que présente la bonification des vins ; le nombre en est grand ; mais pour me borner, j'en remarquerai seulement trois principaux.

Le premier, commun au Consommateur, au Marchand de vin, & au Roi, ainsi qu'au Propriétaire des vignes, est que ce dernier dont le vin sera mieux fait,

plus durable & moins corruptible, ne ſera point expoſé, comme il arrive aſſez ſouvent, de perdre dans ſes celliers une partie de ſa récolte, & le Roi une partie de ſes droits. Cet avantage, non moins certain qu'intéreſſant, mérite à tous égards la plus grande attention & prouve, contre les perſonnes qui en pourroient encore douter que la bonification des vins, à ne la regarder même que ſous le point de vue dont il s'agit ici, n'eſt, relativement à la perception des droits ſur la conſommation, rien moins qu'un objet indifférent; puiſque d'un côté il eſt certain que, ſuivant les années, nous avons toujours une partie plus

ou moins grande de nos vins qui ſe gâte, & que de l'autre plus il y a de vins gâtés, & moins il y a de droits à percevoir : on peut voir au ſurplus le ſeiziéme Principe.

Le ſecond avantage qui réſulte de l'amélioration du vin, eſt l'accroiſſement de la conſommation, & par conſéquent l'augmentation tant du commerce extérieur qu'intérieur des vins : cet accroiſſement, ne fut-il que de la portion des vins dont, à la faveur de mes procédés, on préviendra la corruption, doit être regardé comme démontré ; mais il s'étend beaucoup au-delà, ſurtout dans les années d'abondance.

Dans ces ſortes d'années où il y a excès de vin, c'eſt-à-dire, beaucoup plus qu'il n'en faut pour le beſoin, qui peut douter que la conſommation n'en ſera proportionnée à la qualité du vin, & qu'elle ne ſera plus forte, le vin étant bon, que s'il ne l'étoit pas ? Qui peut douter que le vin perfectionné ſelon mes Principes, étant au moins paſſable dans les années même les plus contraires, il s'en boira une bien plus grande quantité que s'il étoit verd & revêche, comme il étoit en 1740, ou ſi l'on veut en 1763, ou 1767: partout on préfére le vin agréable & de bonne qualité, à celui qui a les défauts contraires : autrement pourquoi le payer ſi cher

& quelquefois des prix exorbitans ? Il eſt certain que le bon vin attire, comme il l'eſt, que le mauvais éloigne. J'ai vû cette année dans un Village de la Brie, des Moiſſonneurs, des gens qui, pour ainſi dire, boiroient en même tems des deux mains, s'il étoit poſſible, ſe paſſer de vin & aimer mieux y renoncer entiérement que de boire du vin, épais & tournant à l'aigre, auquel ſûrement ils auroient fait fête s'il avoit été meilleur.

Mais ſi la bonne qualité de nos vins en accroît le commerce chez nous, elle ne l'accroîtra pas moins chez l'Etranger. En améliorant nos vins, en les rendant déſormais plus gracieux, plus entrans, plus

ſalubres, plus propres au tranſport, nous pouvons nous tenir aſſurés que l'Etranger s'y livrera bien plus qu'à préſent qu'il ſe plaint quelquefois de leur mauvaiſe qualité. Les Anglois, dit-on, ſe ſont plaint par leurs Ambaſſadeurs que les vins qu'on leur envoyoit de Bordeaux étoient & falſifiés & pourris (*a*) : ſi cela

---

(*a*) Voyez des obſervations ſur l'Agriculture, principalement dans la Guyenne, 4. p. ch. 40. Dans cet Ouvrage qui préſente les plus excellentes vues, l'Auteur paroît attribuer la dépravation des vins dont il s'agit (de la Sénéchauſſée de Bordeaux) à la pourriture même des raiſins avant leur maturité : on trouvera les moyens de prévenir cet inconvénient ſi préjudiciable, à la fin du dix-ſeptiéme Principe.

A l'égard de la falſification, une voie ſûre

eſt, doit-on s'étonner que nos vins ayent tant perdu de leurs faveurs & que le commerce en ſoit ſi conſidérablement déchu, non-ſeulement en Angleterre, mais encore en Hollande, & dans le Nord? Je crois bien que les droits exceſſifs dont ce commerce eſt grevé par-tout, même en France, doivent être regardés comme une des principales cauſes de ſon affoibliſſement; mais auſſi je crois que, malgré ces obſ-

---

& la ſeule que je connoiſſe pour l'empêcher, c'eſt de bien façonner le vin; quand le vin ſera bon par lui-même, on n'aura pas beſoin de recourir à de mauvais expédiens pour le rendre tel.

tacles & beaucoup d'autres qui méritent toute l'attention du Ministère, nos vins seroient bien plus recherchés & auroient bien plus de cours, si, au mérite de n'avoir aucuns des défauts qu'on leur reproche, ils joignoient celui d'avoir plus de qualité : or, c'est, ainsi que je l'ai démontré, ce qui est très-possible ou plutôt très-facile. Nous pouvons même dans certains vignobles du Royaume, en choisissant bien & avec intelligence les crûs, les espèces de vignes, & les expositions, pousser la perfection de nos vins assez loin pour qu'il n'y ait point dans les pays plus chauds, de vins fermentés qu'on ne puisse égaler, même les plus renommés ; les

pays les plus favorisés n'ont en général à cet égard aucun avantage que nous ne puissions partager avec eux ; mais nous en avons que nul de nos voisins ne peut partager avec nous ; ce sont ceux que nous procurent la douceur & la température de notre climat, & peut-être aussi le concours de plusieurs autres circonstances que le hasard a rassemblées ici, & qui ne se rencontrent point ailleurs. À la faveur des différens degrés de latitude où sont situés nos vignobles, nous pouvons, ce qui nous est particulier, donner à nos vins tel degré de force qu'il nous plaît ; à l'aide de mes découvertes & de quelques attentions, nous pouvons aussi leur

donner telle consistance & tout autant de corps que nous le jugerons à propos ; nous pouvons enfin les faire & leur donner telles qualités que nous croirons les plus convenables soit pour nous, soit pour l'Etranger dont nous devons singuliérement nous appliquer à étudier & à satisfaire le goût, même jusqu'au caprice, si nous voulons le forcer en quelque sorte à prendre nos vins ; mais c'est sur quoi il s'en faut bien que nous soyons exempts de reproches. Par exemple, les Anglois, comme on vient de le voir, se sont plaint de la falsification & de la dépravation des vins de Bordeaux ; les Marchands de la même Ville qui

achetent des vins rouges pour l'Etranger se sont plaint aussi de la grossiereté des vins de Palus, & du peu de couleur des vins de Grave (*a*); cependant je ne vois pas que jusqu'à présent on ait rien fait, au moins de bien, pour donner satisfaction aux uns & aux autres : les mêmes défauts, & par conséquent les mêmes sujets de plaintes subsistent toujours; après cela comment nos vins pourroient-ils prendre faveur dans les Pays Etrangers? d'un côté la politique & l'intérêt nationnal les repousse, & de l'autre le consommateur mécontent & refroidi

(*a*) Voyez un Traité de la Vigne, chez Savoye, Tome 2, page 274.

les attire beaucoup moins : le commerce de nos vins doit tout naturellement ſe proportionner au cas qu'on en fait ; on ne doit les rechercher que médiocrement ſi on n'en fait qu'un cas médiocre, & on n'en peut faire qu'un cas médiocre dès qu'on s'en plaint & qu'on leur trouve les défauts dont je viens de parler.

Mais ſi on a remarqué le préjudice que cauſent ces défauts, comment ne s'eſt-on pas occupé des moyens d'y remédier ? Quoi! tout juſqu'aux Arts & aux Manufactures de luxe & de ſimple curioſité, ſe reſſent avec éclat des regards bienfaiſans du Prince, & la Fabrique des vins, cette Fa-

brique qu'on doit vraiment regarder comme la premiére des Manufactures Royales, & comme une mine d'or inépuisable pour le Souverain, non-seulement ne reçoit aucun témoignage de bienveillance, mais pas même la plus légére marque d'attention ! Quel sigulier contraste! il y a des honneurs, des récompenses & des considérations pour ce qui est moins considérable, & il n'y a rien de tout cela pour ce qui l'est infiniment plus ! quand on cultive si bien les fleurs, comment peut-on abandonner ainsi les fruits ? Et quels fruits encore ! les fruits relativement au Commerce le plus précieux de notre sol. Cependant on cessera

de s'étonner de cette indifférence si on fait attention qu'à en juger par le peu de progrès de l'Art de faire le vin depuis tant de siécles, il y avoit beaucoup de raisons & de très-fortes pour regarder la bonification générale des vins comme une chose très-difficile & peut-être même impossible : or on ne s'avise guères de tenter l'impossible ; heureusement, comme je l'ai fait voir, la difficulté ne va pas jusques-là ; il est certain que l'on peut prévenir la pourriture des raisins, & en tout cas des vins. Il est certain qu'en employant plusieurs moyens dont on peut trouver l'idée au douziéme Principe, on peut donner plus de délicatesse

aux vins de Palus, & plus de couleur aux vins de Grave ; enfin, il eſt certain qu'on peut améliorer tous nos vins, chacun ſelon ſon crû, au point de faire ceſſer les reproches de l'Etranger & de ne lui laiſſer rien à déſirer (*a*). Il eſt encore certain

(*a*) Dire que l'on peut améliorer tous nos vins chacun ſelon ſon crû, c'eſt dire que l'on peut améliorer les vins de Provence de même que tous les autres ; auſſi, vû que la bonification de ces vins eſt un objet public d'émulation, n'aurois-je pas manqué de propoſer ici les moyens particuliers de parvenir à cette bonification, ſi j'euſſe eu des inſtructions préciſes, ſoit ſur les crûs, ſoit ſur la nature des cepages, ſoit ſur les défauts qu'il s'agit de corriger. Les défauts les plus communs de ces vins étant, ſi je ne me trompe, différens de ceux que nous trouvons

que nos vins étant d'autant plus recherchés qu'ils seront plus salubres, plus sociables, en un mot plus parfaits, la consommation chez nous & chez l'Etranger en sera beaucoup augmentée, & par conséquent ce que j'avois à prouver, que le commerce en sera fort accrû & avec lui la culture de la vigne, cette source féconde de population & de richesses pour le Prince & pour la Nation; mais cet accroissement si désirable, pour qu'il ait

---

aux vins de nos Provinces Septentrionnales, ont d'autres causes, & par conséquent doivent être traités différemment; mais, par la raison que je viens de donner, je ne puis pas pour le présent en dire davantage.

lieu, demande deux conditions eſſentielles ; la premiere, que la bonification des vins ſoit certaine ; la ſeconde, qu'elle ſoit généralement pratiquée.

A l'égard de la premiere, mes expériences, mes principes, & mes procédés, tout ſe réunit pour en prouver la poſſibilité & la certitude. Il n'eſt pas juſqu'aux fautes que j'ai rapportées, qui, en marquant les écueils qu'il faut éviter, ne ſoient comme autant de lumieres qui éclairent & aſſurent dans la route que les ſuccès ont tracée ; la bonification des vins eſt portée à un tel point d'évidence & de palpabilité que je ne crains point qu'on puiſſe la nier : ſur-tout je ne crains point

qu'on puisse l'attaquer par une autorité égale à celle que j'emploie pour en démontrer la vérité ; je veux dire par une autorité qui puisse balancer & entrer en comparaison avec le témoignage de toutes les personnes qui ont exécuté mes procédés, & l'aveu de tout un Pays témoin oculaire, & parlant du succès de la dernière expérience dont j'ai rendu compte (*a*): d'après cette expérience, & le succès moins avéré, mais encore plus décisif, que j'ai obtenu en 1767, je suis si certain de tout ce que j'ai avancé sur l'amélioration des vins,

(*a*) Voyez les Pages 36 & 37.

que je ne crains point d'aſſurer que dans tous les vignobles qui en fourniſſent à l'Etranger, il n'y en a point, quelles que ſoient les années, qu'on ne puiſſe faire aſſez bon pour le ſatisfaire & prévenir ſes plaintes ; & comment cela pourroit-il être autrement, puiſque dans nos plus bas vignobles, dans la Brie même, il n'y a pas d'année, ſans en exempter peut-être même les années comme 1740, où, à la faveur des chaudronnées, de la fermentation & des autres attentions que j'ai indiquées, on ne puiſſe perfectionner les vins au point d'en emporter la verdeur & de les rendre potables & ſains ? Echauffons bien nos cuves, faiſons-les bien

fermenter, conservons-en bien précieusement la chaleur & les esprits, & soyons persuadés qu'après tous ces soins nos vins en seront incomparablement meilleurs ; mais faisons plus encore, & au lieu de nous borner simplement aux manipulations qui regardent la fermentation, essayons en outre, par toutes les voies possibles, de donner à nos vins, sur-tout à ceux qui sont destinés pour le commerce de dehors, toute l'excellence dont ils sont susceptibles.

A la vérité tous les vins bien fermentés seront bons, salubres, & agréables ; mais auront-ils pour cela toute la perfection qu'ils peuvent avoir ? non, sans doute,

doute, ce feroit s'abufer que de le croire : combien l'attention de ne compofer les cuvées que de raifins d'égale maturité ! combien le choix ou le mélange de raifins de différentes efpèces, de différents crûs, & je ne fçais combien d'autres foins prefque toujours négligés, ne peuvent-ils pas influer fur la qualité des vins, & en relever le mérite ! combien de vignobles qui ne donnent que de petits vins ou de médiocres, qui en donneroient de grands fi on s'appliquoit davantage à affortir les crûs & les raifins, foit pour leur qualité, foit pour leur maturité! Qu'on néglige ces dernieres attentions dans des

vignobles, dont tout le vin se consomme dans le Royaume, à quelques égards c'est peut-être un bien, & la perte n'est que pour le Propriétaire ; mais il en est tout autrement dans les vignobles où l'Etranger se fournit ; la perte est de plus pour l'Etat qui, peut-être, exporte pour dix millions de vins de moins par an, qu'il n'en exporteroit s'ils étoient meilleurs ; car enfin, je le répete, l'Etranger, recherchera d'autant plus nos vins, qu'ils seront plus parfaits, plus bienfaisans, & qu'ils le flatteront davantage. Si tous nos vins étoient vins de Brie, certes, il nous les laisseroit : au

contraire, s'ils étoient tous vins de Beaune, de Silleri, ou de M. de Ségur, il nous en acheteroit une bien plus grande quantité, & ainsi par proportion.

A l'égard de la seconde condition, il est à croire que la bonification des vins étant démontrée comme elle l'est, la pratique de mes documens ne tardera pas à devenir générale. L'intérêt personnel l'emporte toujours sur le préjugé & l'habitude. Pour accélérer l'établissement de cette pratique, & sur-tout pour faciliter l'exécution des vues que je viens de donner, en dernier lieu, pour la plus grande perfection des vins, je pense qu'il

ſeroit à propos & même néceſſaire de recourir à des moyens plus expéditifs & plus aſſortis à l'importance de ces objets. Quoi qu'il en ſoit, ſans inſiſter plus long-tems ſur cet article, je vais paſſer au troiſiéme avantage qui réſulte de la bonification des vins.

Donner aux vins une ſorte d'incorruptibilité, ou du moins en prolonger de beaucoup la durée ordinaire, en étendre le commerce, tant au dehors qu'au dedans; voilà de bien grands avantages, ſans doute; cependant quelque choſe de plus grand encore, & qui, par-deſſus tout, doit fixer l'attention du Public & du Gou-

vernement ſur l'amélioration des vins, c'eſt le rapport qu'a cette amélioration avec la ſanté & la conſervation des Citoyens ; c'eſt la propriété qu'elle a de convertir en vins bienfaiſans, des vins qui, juſqu'à préſent, n'ont été que mal-ſains & deſtructeurs : ces vins ſont tous les vins froids & épais, & ſur-tout les vins marqués de beaucoup de verdeur.

Ces derniers, beaucoup plus pernicieux encore que les fruits les moins mûrs ou les plus verds, ſont, pour la plûpart, tout le contraire de ce qu'ils devroient être comme vins. Ils ſont aqueux, cruds, froids au moins à l'eſto-

mac; maigres, groſſiers, indigeſtes : leurs acides, dont une grande partie, faute de maturité ou d'une ſuffiſante fermentation, n'eſt point combinée, ſont preſqu'entièrement à nud dans la liqueur, & ajoûtent aux autres défauts de ces vins une ſorte de cauſticité qui, en les rendant mordans, en augmente encore la malfaiſance.

Tels ſont les vins que nous fourniſſent ſouvent une partie de nos vignobles, & quelquefois tous ou preſque tous (*a*). Voilà

(*a*) Je dis preſque tous; car il ne faut pas croire que ceci ne doive s'entendre que des vins de Brie & de Picardie : ce que

le lait que nous en tirons pour nos vieillards & les reſtaurans qu'ils nous donnent pour nos infirmes. Quel lait & quels reſtaurans! combien l'uſage ne doit-il pas en être funeſte, s'il eſt vrai, ce qu'on ne niera point, que ces vins ayent, du plus au moins,

---

je viens de dire convient encore à une bonne partie des vins du Berry, du Gâtinois, &, pour bien dire, de tous les Vignobles du Royaume. Il n'y a point de Province, ou il y en a bien peu, où il ne ſe trouve beaucoup de vins, beaucoup de Vignobles qui, à l'exception des années les plus favorables à la maturité, telles qu'il s'en rencontre peut-être une en dix ans, ne donnent toujours des vins verds, & ſouvent d'une très-grande acidité. En 1766, où les vins, dans les bons Vignobles des environs de Paris, n'avoient que peu de ver-

les qualités par lesquelles je viens de les définir ? » Les fiévres pour-
» prées, qui firent tant de mal en
» 1693 & 1694, venoient, disent
» les Journaux d'Allemagne, de
» moissons gâtées & de vins faits
» de raisins qui n'avoient point
» acquis leur parfaite maturité «.
La verdeur des vins, sur-tout de ceux qui sont fortement terrestres & tartareux, est, de l'aveu de tous les Médecins, une des prin-

---

deur, la plûpart de ceux du Gâtinois, du Berry, du Bourbonnois, étoient si revêches & quelquefois si verds, si grossiers, si durs & si épais, qu'ils en étoient insupportables, & que les hommes les plus forts, les plus vigoureux, tels que les Rouliers, n'en pouvoient boire sans en être incommodés. Il est certain, en général, qu'il y a beaucoup de vins verds, & que ces vins sont très-malfaisans.

cipales causes de la maladie cruelle connue sous le nom de colique de Poitou ; mais si la grande acidité des vins & l'excès de leur austérité peuvent causer de si grands maux, combien, à plus forte raison, doivent-ils en causer de moindres, qui sont comme les degrés & les pronostics de ceux-là ? Combien, suivant le degré de verdeur, la disposition des sujets & les circonstances, combien, dis-je, de crudités, d'aigreurs, de mauvaises digestions, & c'est tout dire, de tranchées, de cardialgies, de maux de toute espéce, ne doit pas nécessairement engendrer, soit dans un tems, soit dans un autre, l'usage habituel & journalier de vins aus-

ſi malfaiſans ? Mais, ne fiſſent-ils d'autre mal que de ne pas faire le bien qu'ils feroient s'ils étoient bons, ce ſeroit en faire beaucoup trop.

Cependant ce n'eſt pas tout; ces vins, déjà ſi pernicieux par leurs défauts naturels, ſouvent, comme nous l'avons éprouvé nous-mêmes en Allemagne, dans la dernière guerre, le deviennent encore davantage par les moyens qu'on employe pour les rendre moins revêches, & en apparence plus traitables. » L'uſage, dit » M. le Chevalier de Jeaucourt, » que pluſieurs Marchands de vin » font aujourd'hui de la céruſe, » ou de la litharge, pour éclair- » cir, corriger, édulcorer leurs

» vins, a si fort répandu cette
» cruelle maladie (la colique du
» Poitou) dans toute l'Europe,
» que les Souverains sont inté-
» ressés à chercher les moyens
» les plus convenables pour en
» arrêter le cours. Personne n'est
» à l'abri des tristes effets qui ré-
» sultent de cette sophistication
» de vins, & particuliérement
» des vins acides, comme, par
» exemple, des vins du Rhin,
» que l'on édulcore de cette ma-
» nière en Souabe & ailleurs,
» avant que de les envoyer en
» Hollande, & dans les autres
» pays où ces sortes de vins adou-
» cis sont recherchés «. *Voyez le*
Dictionnaire de l'Encyclopédie,
au mot *Colique*.

On peut voir encore sur les funestes effets des vins verds tous les Auteurs qui les ont observés & décrits, soit en France, soit en Allemagne : plus on sera au fait de cette importante matière, & des ravages qu'ont causé dans tous les tems & dans tous les pays les mauvais vins, les vins verds, & plus on sentira la nécessité de remédier aux défauts de tous ces vins, & de profiter de mes recherches pour rendre salubres non-seulement les vins verds & acides, mais encore tous les autres vins, quels qu'en soient les défauts. C'est, j'ose le dire, un des plus grands biens qu'on puisse procurer à la société entière. J'ai donc lieu d'espé-

rer qu'il n'y aura perſonne qui ne s'empreſſera à y donner les mains ; c'eſt l'intérêt du Propriétaire des vignes, du Roi, du Conſommateur, du Commerce, & pour ainſi dire, de toute l'humanité, ou de tous les hommes ; puiſqu'il ne s'agit pas moins que de leur conſerver la ſanté, & quelquefois même la vie.

FIN.



TABLE

DES MATIERES.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

Fin de la Table des Matières.

APPROBATION.

PAR ordre de Monseigneur le Chancelier, j'ai lû ce Manuscrit intitulé, *Expériences sur la Bonification de tous les Vins, ou l'art de faire le Vin, par M. Maupin*, & je l'approuve pour être imprimé. A Paris, ce 18 Janvier 1770.

MALOUIN.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra; SALUT. Notre amé MUSIER fils, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage intitulé: *Expériences sur la Bonification de tous les Vins, ou l'art de faire le Vin, par M. Maupin.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expo-

fant Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de trois années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes; FAISONS défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance. A LA CHARGE que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur les regiſtres de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractéres; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance de la préſente Permiſſion; qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le méme état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre trés-cher & féal Chevalier, Chancelier Garde des Sceaux de France, le Sieur de MAUPEOU; qu'il en ſera remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Loûvre, & un dans celle dudit Sieur DE MAUPEOU; le tout à peine de nullité des Préſentes. DU CONTENU deſquelles vous MANDONS & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur

ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi ſoit ajoûtée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires : car tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le vingtiéme jour du mois de Novembre, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-neuf, & de notre Régne le cinquante-cinquiéme. Par le Roi en ſon Conseil.

Signé, LEBEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVIII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1035. *fol.* 123. *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris, ce* 17 *Février* 1770.

KNAPEN, Adjoint.



